



## SHARING & STARTERS

- Huisbereide vegetarische loempia's **V** (2 st) 15
- "Secreto n°07", Rubia Gallega entrecôte gerijpt en gedroogd gedurende 7 weken 18
- Mini garnaalkroketjes (5 st) 19
- Kibbeling, gepekeld groentjes, verse tartaarsaus 19
- Gerookte zalm op toast, ui, citroen, zure room 22
- Oesters "creuses" natuur (per 3 st of 6 st) 15 | 30
- Antipasti (2p - 4p) 26  
*Coppa Stagionata La Bottega di Ado, chorizo Pamplona, Bresaola Punta d'Anca, Jamon de Teruel, Manchego*
- Griekse Mezze **V** (2p - 4p) 26  
*Hummus van geroosterde paprika, baba ganoush, labneh met za'atar, artisjok, bloemkool, geitenkaas, focaccia, perkament, met roomkaas gevulde paprika, olijven*
- Aspergesoep **V** 12
- Bisque van kreeft 16
- Burrata, zuiderse tomaten, basilicum **V** 20
- Huisbereide kaaskroket met 3 kazen 'Van Tricht' **V** (per 1st of 2 st) 14 | 22
- Artisanale garnaalkroket, gefruite peterselie, citroen (per 1 of 2 st) 16 | 25
- Duo kaas en garnaalkroket met garnituur 24
- Scampi kruidenboter 21
- Tartaar van coquille, sojaparels, nori krokant 24 | "deluxe" met 10gr Imperial Heritage Kaviaar 44
- Sashimi van tonijn, wasabi, gember, soja 30
- Carpaccio "Filet d'Anvers" 22
- Vitello tonato 22
- Rundstartaar Piemontese, focaccia 23 | "deluxe" met 10gr Imperial Heritage Oscietra Kaviaar 42
- Huisgemaakte terrine van ganzenlever, appel, Calvados, brioche 28



## SALADES

Salade geitenkaas, sla mix, Granny Smith, abrikoos, perziksiroop, druiven, balsamico, noten **V** 24  
*Supplement traag gegaard buikspek 'De Laet & Van Haver' € 6*

Caesar salade, hoevekip, ijsbergsla, rode ui, ansjovis, ei, kappertjes, croutons, parmezaan 25

Salade Niçoise, kort gebakken yellowfin tonijn, groene boontjes, olijven, ansjovis, Romeinse sla, rode ui, basilicummayonaise, ei, aardappel 27

## HOOFDGERECHTEN

Tortelloni, ricotta, spinazie, parmezaan **V** 24

Pasta all'Arrabbiata met scampi 27

Vis volgens marktaanbod, geserveerd met wisselende garnituur 36

Kabeljauw, prei, grijze garnalen, beurre blanc, aardappelpuree 42

Noordzeetong à la Meunière, kropsla, frietjes 55

Vol-au-vent van hoevekip, waterkers, kroketjes of frietjes 34 | *"deluxe" met krokante zwezerik 44*

Stoofvlees op grootmoeders wijze, frietjes 34

Lamsziel, gegrilde groene asperges, artisjok, truffel gratin, lamsjus 38

## RUND SELECTIE

Steak tartaar, witloofsla, frietjes 30

Tartaar Piemontese "deluxe", rundsvlees, 10gr Imperial Heritage Kaviaar, truffelolie 55

Filet pur "Black Angus", Argentinië \* 45 | *"Rossini" met gebakken ganzenlever 50*

Ribeye "Black Angus", Uruguay \* 45

Côte à l'os "Holsteiner", Duitsland (2p) \* 99

Côte à l'os, "Hereford", 5 weken gerijpt, Polen (2p) \* 110

*\* Inclusief frietjes | kropsla, witloofsla of tomatensla | peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus*

**V** Vegetarisch gerecht

*Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers staan u graag te woord.*

*Wij vragen u vriendelijk om vanaf 6 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.*

*Zodoende kunnen wij voor een vlot verloop zorgen voor alle gasten.*



## KEUZEMENU € 59

Burrata, zuidere tomaten, basilicum **V**

*Of*

Carpaccio "Filet d'Anvers"

*Of*

Sashimi van tonijn, wasabi, gember, soja  
(suppl. +7)

\*\*\*\*

Aspergesoep

(suppl. +8)

*Of*

Coupe kolonel, citrussorbet, vodka

(suppl. +8)

\*\*\*\*

Vis volgens marktaanbod, geserveerd met wisselende garnituur

*Of*

Lamsziel, gegrilde groene asperges, artisjok, truffel gratin, lamsjus

*Of*

Noordzeetong à la Meunière, kropsla, puree of frietjes

(suppl. +15)

\*\*\*\*

Bergamot, citroen, witte chocolade, Griekse yoghurt, spongecake

*Of*

Dame blanche

*Of*

Irish coffee

*Of*

Selectie kazen 'Van Tricht' (suppl. € 9)

*Paölke, Cantal, Durrus, Masiega Cantagrullas, dadels, notenbrioche*



## N A G E R E C H T E N

Trio van sorbet 13

Dame blanche 13

Crème brûlée 13

Bergamot, citroen, witte chocolade, Griekse yoghurt, spongecake 14

Tiramisu 15

Moeulleux van chocolade met wit chocolade-ijs 15

Assortiment zoete versnaperingen 15

*Macaron, bokkepoot, mokka-ijs, crème brûlée, madeleine, chocolade mousse*

Sabayon, vanilleroomijs 16

“Crêpes Suzette” pannenkoek, sinaasappel, geflambeerd met Grand Marnier, vanille-ijs 16

Selectie kazen ‘Van Tricht’ 19

*Paölke, Cantal, Durrus, Masiega Cantagrullas, dadels, notenbrioche*

*Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers staan u graag te woord.*

*Wij vragen u vriendelijk om vanaf 6 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.*

*Zodoende kunnen wij voor een vlot verloop zorgen voor alle gasten.*

## A F T E R D I N N E R D R I N K S

Limoncello 7

Berta Amaretto di Mombaruzzo 14

Espresso Martini 14

White Russian 14

Irish coffee 12

Trio van Porto (3x3cl) 18.5

*Vista Allegre Tawny 10y, 20y, Old White 20y*