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, gepekelde groentjes, verse tartaarsaus 19

Gerookte zalm op toast, ui, citroen, zure room 22

Oesters "creuses" natuur *(per 3 st of 6 st)* 15 I 30

Antipasti *(2p - 4p)* 26
Coppa Stagionata La Bottega di Ado, chorizo Pamplona, Bresaola Punta d'Anca, Jamón 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

Knolseldersoep V 12 I *met gerookte zalm* 18

Bisque van kreeft 16

Gepofte pompoen, rode biet, walnoot V 20

Huisbereide kaaskroket met 3 kazen 'Van Tricht' V *(per 1st of 2 st)* 14 I 22

Artisanale garnaalkroket, gefruite peterselie, citroen *(per 1 of 2 st)* 16 I 25

Duo kaas en garnaalkroket met garnituur 24

Scampi kruidenboter 21

Ceviche van zalm, leche de tigre, gebrande avocado, chili 22

Sashimi van tonijn, wasabi, gember, soja 30

Carpaccio "Filet d'Anvers" 22

Kalfszwezerik, bospaddenstoelen, portosaus 24

Rundstartaar Piemontese, focaccia 23 I *"deluxe" met 10gr Imperial Heritage Oscietra Kaviaar* 42

Huisgemaakte terrine van ganzenlever, appel, Calvados, brioche 28

S A L A D E S

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

H O O F D G E R E C H T E N

Pasta funghi, notensla, parmezaan V 24 I *met Coppa* 30

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 I *"deluxe" met krokante zwezerik* 44

Stoofvlees op grootmoeders wijze, frietjes 34

Pluma, mini maïs, piquillo, kerstomaat, lente-ui 38

R U N D S E L E C T I E

Steak tartaar, witloofsla, frietjes 30

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

Filet pur "Black Angus", Argentinië * 45 I *"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.

K E U Z E M E N U € 5 9

Huisbereide kaaskroket met 3 kazen ‘Van Tricht’ V
Of
Carpaccio “Filet d’Anvers”
Of
Coquille, buikspek, knolselder
(suppl. +7)

****

Knolseldersoepje
(suppl. +8)
Of
Coupe kolonel, citrussorbet, wodka
(suppl. +8)

****

Vis volgens marktaanbod, geserveerd met wisselende garnituur
Of
Wilde eend, girolles, truffelgratin, champignonsaus
Of
Noordzeetong à la Meunière, kropsla, puree of frietjes
(suppl. +15)

****

Peer, muesli, pure chocolade
Of
Dame blanche
Of
Irish coffee
Of
Selectie kazen ‘Van Tricht’ (suppl. € 9)
Kaasterkaas, Aurelie, Blankaart, Bio bleu Belge, dadels, notenbrioche

N A G E R E C H T E N

Trio van sorbet 13

Dame blanche 13

Crème brûlée 13

Peer, muesli, pure chocolade 14

Tiramisu 15

Moelleux van chocolade met vanilleroomijs 15

Assortiment zoete versnaperingen 15
Macaron, bokkepoot, mokka-ijs, pastéis de nata, madeleine, chocolade mousse

Sabayon, vanilleroomijs 16

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

Selectie kazen ‘Van Tricht’ 19
Kaasterkaas, Aurelie, Blankaart, Bio bleu Belge, 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