

Diner

VOORGERECHTEN

- Steak tartaar** | *piccalily en brioche* 16
met eendenleverkrullen 6
- Carpaccio "Hero Style"** | *peterselie en parmezaan* 16
- Mabre met gerookte rib-eye en eendenlever** | *appelstroop* 17
- Graved Lax** | *crème fraîche, dille en kappertjes* 16
- Vitello Tonato** | *tonijn tartaar en pastrami* 16
- Tomaten salade** | *balsamico ui en gerookte buratta* 15
- Kruiden risotto** | *saffraan, pangratta* 16
- Pata Negra** | *little gem, parmesaan* 16
- Bouillabaisse** | *zeevruchten* 16
- Tom Kha Kai** | *krokante kip en bosui* 14
(ook vegetarisch te bestellen 12)

HOOFDGERECHTEN

- Zalmfilet** | *kreeftenpasta* 24
- Boerderijhoender** | *saus salie* 22
- Veluwe eendenborst** | *saus hoi sin* 24
- Piccanha** | *jus citroen tijm* 25
- Lam's bout en rack** | *jus lam* 28
- Tournedos** | *pepersaus* 30
met gebakken eendenlever 7
- Salade Riche** | *zalm, serano, eendenlever en gamba's* 21
- Asperge quiche** | *saus fenegriek* 22
- Vis van de dag** | *dagprijs*
- Gebakken Zeetong** | *citroen en boter* 49,50 *ook per twee personen te bestellen om te delen*

CHEFS MENU

- 2-gangen 36
- 3-gangen 44
- 4-gangen 56

SIDE DISH

- Franse frietjes** | 4,50
- Gebakken aardappels** | 6
- Groene salade** | 5
- Geroosterde groenten** | 6.50
- Brood met boeren boter** | 5