

### Aperitief:

- Oesters met klassiek garnituur 4 p.s.
- Oeuf mayo 6
- Brioche met steak tartaar 12
- Brioche met huisgerookte paling 16
- Brioche met rilette van gekonfijte eend 12
- Wildpaté met cornichons 10
- Calamares met aioli 15

### Voorgerechten:

- Steak tartaar met piccalilly sorbet en brioche 16
- Marbré met gerookte rib-eye, eendenlever en pedro ximénez 16
- Huisgerookte paling met aardappel en appel 18
- Tonijn geroosterd met sesam en xo shiitake 18
- Herten pastrami met pompoen en parmezaan 16
- Salade met vergeten groenten, burrata en balsamico 15
- Ravioli van hazenpeper met pruimen compote 16
- Pata negra met aardappel crème, gepocheerd ei en hollandaise 15
- Kreeftensoep met rivierkreeft en bosui 15
- Uiensoep met crouton gruyère en emmentaler 14

### Hoofdgerechten:

- Gebakken Heilbot met eekhoorntjesbrood jus 24
- Boerderijhoender met saus mascarpone 22
- Gekonfijte eendenbout met jus van gerookte knoflook 24
- Tournedos met peper saus 32
- Wildstoof met meloesui en aardappel crème 26
- Salade riche, gerookte zalm, rivierkreeft en serranoham 18
- *met eendenlever krullen* 6
- Gestoofde ossenstaart met rauwe ossenhaas en jus van madeira 28
- Witlof met knolselderij, paddenstoelen en beurre noisette 20
- Vis van de dag *dagprijs*
- Zeetong in roomboter gebakken met citroen 50
- *ook per twee personen te bestellen om te delen*

### Side Dish:

- Franse frietjes 4,50
- Gebakken aardappels 6
- Groene salade 6
- Geroosterde groenten 7.50
- Brood met boeren boter 5

***Kunt u geen keuze maken? Laat u verrassen door de chef.***