

Aperitief:

- Oesters met klassiek garnituur 4 p.s.
- Oeuf mayo 6
- Brioche met steak tartaar 12
- Brioche met boeren paté 10
- Blini met gerookte zalm en crème fraîche 12
- Kreeften bitterballen met vadouvan mayo (4st) 10
- Calamares met aioli 15

Voorgerechten:

- Steak tartaar met piccalilly sorbet en brioche 16
- Eendenlever terrine- en crème met Baemes de Venice 18
- Huisgerookte zalm met aardappel, kappertjes en crème fraîche 16
- Tonijn met soja boontjes, kimchi en Thaise rode curry 16
- Pata Negra met groene asperges en krokant eitje 18
- Rode biet, balsamico ui, gebrande geitenkaas en dragon dressing 15
- Kreeften ravioli met zeekraal en kreeftensaus 16
- Slakken met aardappel crème, gerookte knoflook en crumble 15
- Tom Ka Kai met bosui, taugé en krokante hoender 14
- Uiensoep met crouton gruyère en emmentaler 14

Hoofdgerechten:

- Gebakken Skrei filet met saus van aardappel en prei 26
- Boerderijhoender met saus van gerookte boter 22
- Eendenborst met hoisin, sesam en eenden loempia 26
- Tournedos met merg en saus van rode port 34
- Gestoofde runderwang met saus van laurier 26
- Salade riche, gerookte zalm, rivierkreeft en serranoham 19
- met eendenlever krullen* 6
- Kalf's rib-eye met jus van gepofte sjalot 28
- Terrine van knolselderij en pompoen met saus van pernod 20
- Vis van de dag *dagprijs*
- Hele kreeft gegratineerd met hollandaisesaus 48

Side Dish:

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