

ENTREE

KREEFTENSOEP € 15

Een traditioneel gerecht met een moderne touch veel pit, lekker spicy en hoog op smaak dus!

-

CAESAR SALADE € 15 (**VEG mogelijk**)

Met zacht eitje, bekende dressing van Clark van the Bold and the Beautiful, ansjovis, met of zonder kip en krokant van Parmezaan.

-

UITSMIJTER FOIE GRAS 'SUNNY SIDE UP' € 20

Op een eigen manier van onze chef, met een appel chutney & brioche en een eitje.

-

PETIT STEAK TARTAAR € 14

Met krokante toast & een kleine little gem salade.

-

PIZZA TONIJN € 18

Gerben is net terug uit NYC, waar de pizza tonijn vandaan komt, veel inspiratie dus een upgrade waanzinnig!

HOLLANDSE SCHOLFILET € 25

Beurre noisette, tomaat, citroen & Hollandse garnaltjes.

-

POULET NOIR € 25

Gerotisseerd aan het spit, met dragon jus, een betere bereiding is er niet.

-

ENTRECOTE € 30

Van de grill, met saus bearnaise, voor the meat lovers!

-

HOLLANDS LAM € 25

Langzaam gegaard met een crème van doperwt & ingelegde meiknolletjes en lamjus.

-

POMPOEN CURRY € 23 (**VEG**)

Geroosterde pompoen, met currysaus gemaakt van laos, gember, sereh, limoenblad en rode peper.

PIECE



MICHELIN BIB GOURMAND MENU € 37,-

WATERMELOEN & FETA

Met rode biet, vinaigrette van framboos, luchtig krokante aardappel & crème van yoghurt.

Of

6 SLAKKEN

(12 slakken € 18.50)

Waarom zou je het wiel opnieuw uitvinden?



STEAK TARTAAR

Gemaakt met de juiste condimenten, maar dan anders.

Of

CATCH OF THE DAY

Dagelijks wisselend vis gerecht, juist wat in het seizoen verkrijgbaar is!



ILE FLOTTANTE

Als favoriet van onze gasten, vast op de menukaart.

Of

KAAS

3 verschillende soorten kaas geserveerd met brood en chutney.

Uiteraard is het ook mogelijk de gerechten los te bestellen.

Voorgerechten € 12,50 – hoofdgerechten € 23,50 – nagerechten € 10,00

Zijn er allergenen waar wij rekening mee moeten houden? Laat het onze service weten!