

Voorgerechten. Starters

Steak tartaar geserveerd met briochebrood, truffel, gemarineerde beukenzwammetjes, eidooier crème en ijs van Parmezaanse kaas € 16.50

Steak tartare served with brioche bread, truffle, marinated beech mushrooms, egg yolk cream and ice cream of Parmesan cheese

Tonijn, gebakken in kerrie en sesam geserveerd met avocado, zoetzure komkommer en een schuim van rijst € 16,50

Tuna, pan-fried in curry and sesame served with avocado, pickled cucumber and a foam of rice

Terrine van foie gras met een rilette van eend, yuzu gel granny smith en brioche brood € 19,50

Terrine of foie gras with rillettes of duck, yuzu gel, granny smith apple and brioche bread

 **Reypenaer bitterbal met bereidingen van wortel en specerijen** € 14,50

Reypenaer bitterbal with preparations of carrot and spices

Soepen. Soups

Soep van de Chef € 12,50
Soup of the chef

Tom Kha Kai soep geserveerd met een dumplin van kip, gamba en bosui € 12,50
Tom Kha Kai soup served with a dumplin of chicken, prawn and spring onion

Doperwtensoep met een salade van tuinbonen en doperwten lamssukade en crème fraîche € 12,50
Pea soup with a salad of broad beans and peas, lamb shank and crème fraîche

Tussengerechten. Entremets

Langoustine met een risotto van citroen en saffraan € 23,50
Langoustine with a risotto of lemon and saffron

Buikspek met coquilles, bataat crème en gerookt melkschuim € 23,50
Pork belly with scallops, sweet potato cream and smoked milk foam

Hoofdgerechten. Main courses

Kalfslende geserveerd met krokant gebakken kalfszwezerik, morille saus, paksoi en een salade van tuinbonen en doperwten € 35,00
Veal loin served with crispy fried sweetbreads, morel jus, pak choi and a salad of broad beans and peas

Lam geserveerd met seizoensgroenten, kerrie, Polenta en Raz el Hanout € 29,50
Lamb served with seasonal vegetables, curry, Polenta and Raz el Hanout

Tournedos Rossini geserveerd met eendenleverpaté, aardappelrösti en een Madeira jus € 35,00
Tournedos Rossini served with duck liver pate, potato rösti and a Madeira sauce

Chateaubriand met Stroganoffsaus € 65,00
Chateaubriand with Stroganoffsauce

*Te bestellen per 2 personen
To be ordered per 2 persons*

**Vis van de dag geserveerd met seizoensgroenten
en een bijpassende saus** € 27,50

Fish of the day served with vegetables and a matching sauce

 **Gnocchi van truffel en paddenstoelen geserveerd met oesterzwammen
crème fraîche, doperwten, tuinbonen en Parmezaanse kaas** € 21,50

*Gnocchi of truffle and mushrooms served with mushrooms, crème fraîche,
peas, broad beans and Parmesan cheese*

**Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet, afgetopt met
truffelmayonaise, bieslook en Parmezaanse kaas**

**All our main courses are served with homemade fries, topped with truffle mayonnaise, chives
and Parmesan cheese**