

SPIJSKAART

Voorgerechten

Soep van de dag	16
6 oesters Irish MÓR specials	28
Platte zeeuwse oesters	32
Rundscarpaccio, rucola, parmezaan, olijfolie	19 + foie gras 24
Vitello Tonnato	24
Vissoep met rouille en toast	22
Zacht gerookte zalm met toast	22
Gravad Lax met mierikswortel en venkelslaatje	24
Bellota Iberico ham gran reserva 36 maand rijpt	32
Terrine ganzenlever met vijgencompote en brioche-toast	26
Garnaalkroketten van handgepelde garnalen huisgemaakt	24
Tomaat met handgepelde garnalen	1 stuk 28 2 stuks 42
Geplette aardappel met bloemkool en handgepelde garnalen	29
Mergpijp gratineerd met toast	24

Hoofdgerechten

Rundstartaar bereid 'à la minute'	24
Contrefilet van Hereford rund	34
Entrecote Black-Angus rund 2 personen	92
Entrecote Capricho d'Oro Rubia rund 2 personen	120
Ossenhaas Black-Angus Ierland	43
Fazanthaan met knolselder, appel veenbes en fine champagne saus per 2 personen	68
Hazenrug met peertje in rode wijn, knolselder en poivradesaus	34
Kabeljauw op vel gebakken	34
Gebakken slibtongen	34
Roggeveugel met kappertjes en beurre noisette	27
Tarbotmoot op vel gebakken	60
Kreeft gratineerd met limoenboter of Belle-Vue (700gram)	69

Onze hoofdgerechten worden geserveerd zonder saus of garnituur, uw sides kiest U hieronder

Aardappel

Portie friet van polderaardappel 4 - Charlotte aardappel gebakken met olijfolie en tijm 4 -
Smeuige puree 3 - Portie aardappelkroketten 6 - Zurkelstoemp met buikspek 5

Groenten

Kropsla met tomaat en mosterddressing 4 - Rucola met Parmesan 4 - Mesclunslaasje met amandelen 5
Witlofsla appel en dressing 5 - Honingtomaatjes met balsamico 8 - Jonge spinazie 3 - Spruitjes met
buikspek 5 - Schorseneren 5

Saus bij vlees

Bearnaise 4 - Peppersaus 4 - Champignonsaus 4

Saus bij Vis

Tartaarsaus 2 - Mousseline 4 - Dijonaise 4