

Spijskaart

Voorgerechten

- 6 creuzen 'speciales Gillardeau n°4' 24
- Rundscarpaccio, rucola, parmesan, olijfolie 17
- Tartaar van geelvintonijn met sushi-dressing 20
- Terrine van ganzenlevers uit Handszame met uienconfituur en brioche 22
- Bellota Iberico ham gran reserva 22
- Aardappel met handgepelde garnalen en bisque 20
- Garnaalkroketten van handgepelde garnalen huisgemaakt en met gefrituurde peterselie 19
- Tomaat met handgepelde garnalen
 - 1 stuk 24
 - 2 stuks 38

Hoofdgerechten

Prijzen van de hoofdgerechten zijn zonder garnituur, U kiest zelf uw aardappel, groente en saus

- Rundstartaar bereid 'à la minute' 18
- Contrefilet van Hereford rund 29
- Entrecote van Black-Angus rund
 - 2 personen 62
- Ossenhaas oorsprong Ierland 35
- Wilde Fazanthaan 'Fine Champagne' met appel veenbes 2 personen 58
- Kabeljauw op vel gebakken 29
- Gebakken slibtongen 24
- IJslandse langoustines gegrild met limoenboter 42

Aardappel en rijst

- Portie nieuwe frietjes met pel 2
- Charlotte aardappel gebakken met olijfolie en tijm 3
- Smeuige puree 3
- Zurkelpuree 3
- Kroketten van polderaardappel 4
- Basmati rijst met jonge tomaat en verse kruiden 4

Groenten

- Kropsla met tomaat en mosterddressing 3
- Rucola met Parmesan 3
- Mesclunslaatje met amandelen 4
- Honingtomaatjes met balsamico 6
- Jonge spinazie 3
- Lamsoor 3
- Schorseneren 4
- Spruitjes met gerookt spek 4
- Peultjes, erwt en groene asperge geblancheerd 5

Sausen bij vlees

- Bearnaise 4
- Pepersaus 3
- Champignonsaus 3
- Drie smaakmakers perfect bij vlees: 6
 - Argentinië: Chimichuri*
 - Japan: Yakiniku no tare*
 - Spanje: Romesco*

Sausen bij vis

- Tartaarsaus 2
- Vierge saus 3
- Mousseline saus 4