

LUNCHKAART 12:00u - 16:30u DONDERDAG T/M ZONDAG

Carpaccio ossenhaas	€19,50
Carpaccio ossenhaas- pijnboompitten- rucola- Parmezaanse kaas- truffel- aceto balsamico 12 jaar- olijfolie	
Eggs Benedict Florentine	€18,50
Brioche brood- 2 gepocheerde eitjes- spinazie- Hollandaise saus	
Burrata Caprese style	€16,50
Kleine Napolitaanse pizza- caprese- basilicum- aceto balsamico (<i>Supplement Parmaham €3,50</i>)	
Croque madame	€15,00
Rustiek brood- ham- kaas- ei- bechamelsaus	
Sticky crispy chicken	€18,50
Crispy chicken- toast- avocadocrème- little gem- rode ui- zoetzure komkommer	
Twee kroketten met brood	€15,00
Twee kroketten met rustiek brood en mosterd	
Bisque d'homard	€16,50
Bisque d'homard- garnalen- mosseltjes- gamba- crème fraîche	

VOOR BIJ DE BORREL 12:00u - 21:30u

Bordje Iberico	€19,50
60 gram fijn gesneden Iberico ham	
Huisgemaakte rundvleesbitterballen	€10,00
Portie van 6 stuks huisgemaakte rundvleesbitterballen met mosterdmayonaise	
Arancini bitterballen	€8,00
Portie van 6 stuks risotto bitterballen met pestomayonaise	

CLASSICS 17:30u - 21:30u

VOORGERECHT

Foie gras Brioche brood- bereidingen van abrikoos	€24,50
Carpaccio ossenhaas Pijnboompit- rucola- Parmezaanse kaas- truffel- aceto balsamico 12 jaar- olijfolie	€19,50
Risotto bitterballen Bereidingen van tomaat- Pecorino kaas- basilicummayonaise	€17,50

TUSSENGERECHT

Surf 'n Turf Coquille- krokant gebakken kalfszwezerik- bloemkool- morillesaus	€35,00
---	---------------

HOOFDGERECHT

Tournedos Reibekuchen- groene groenten- rode wijnsaus (supplement foie gras €10,00)	€39,50
Truffelrisotto Gepocheerd eitje- paddenstoelen- truffel- Parmezaanse kaas	€24,50
Vis van de dag Bijpassende saus- groenten garnituur	€29,50
Chateau briand (voor 2 personen) Ossenhaas- aan tafel bereide stroganoffsaus- groenten garnituur	€78,50

NAGERECHT

Dessert van de chef Vraag naar ons regelmatig wisselend dessert	€14,50
Kaasplateau Diverse kaassoorten met vijgencompote en notenbrood	€15,50
Friandises Mix van huisgemaakte zoetigheden in samenwerking met Broekmans Patisserie	€10,00

Deze gerechten zijn niet te bestellen in het keuzemenu

KEUZEMENU 17:30u – 21:30u

VOORGERECHT

Terrine van eend

Gemarineerde biet- kersen gel- briochebrood

Tonijn

Sesammayonaise- vinaigrette van soja en limoen- zoetzuur van komkommer- koekje van sambal

TUSSENGERECHT

Patrijs

Zuurkool- eigen jus- aardappelpuree

Coquille

Bloedworst- pastinaak- vanille beurre blanc

HOOFDGERECHT

Entrecote

Cepessaus- aardappelpuree met truffel- cantharellen- witlof

Vis van de dag

Pompoenrisotto bitterbal- hazelnootjes- pompoenbereidingen- bloemkool gebakken in beurre noisette- Hollandaise saus

NAGERECHT

Dessert van de chef

Vraag naar ons regelmatig wisselend dessert

Kaasplateau

Diverse kaassoorten met vijgencompote en notenbrood

Friandises met koffie/ thee

Mix van huisgemaakte zoetigheden in samenwerking met Broekmans Patisserie

3 gangen (voorgerecht- hoofdgerecht- nagerecht) €55,00

4 gangen (voorgerecht- tussengerecht- hoofdgerecht- nagerecht) €65,00

5 gangen (voorgerecht- beide tussengerechten- hoofdgerecht- nagerecht) €75,00

FRIET NATUREL €3,95

FRIET TRUFFELMAYONAISE EN PARMEZAANSE KAAS €4,95

LUNCHMENU 12:00h - 16:30h Thursday to Sunday

Beef tenderloin carpaccio €19,50

Beef tenderloin carpaccio- pine nuts- rocket salad- Parmesan cheese- truffle- balsamic vinegar 12 years old- olive oil

Eggs Benedict Florentine €18,50

Brioche bread- 2 poached eggs- spinach- sauce Hollandaise

Burrata Caprese style €16,50

Small Napolitan pizza- caprese- basil- balsamic vinegar
(supplement Parma ham €3,50)

Croque madame €15,00

Rustic bread- ham- cheese- egg- béchamel sauce

Sticky crispy chicken €18,50

Crispy chicken- toast- avocadocream- little gem- red onion- sweet and sour cucumber

Two croquettes with bread €15,00

Two croquettes on rustic bread with mustard

Bisque d'homard €16,50

Bisque d'homard- shrimps- mussels- prawn- crème fraîche

SNACKS 12:00h - 21:30h

Plate Iberico €19,50

60 gram finely sliced Iberico ham

Homemade bitterballen €10,00

Homemade bitterballen with mustard mayonnaise 6 pieces

Arancini bitterballen €8,00

Risotto bitterballen with pesto mayonnaise 6 pieces

CLASSICS 17:30h - 21:30h

STARTER

Foie gras €24,50

Brioche bread- preparations of apricot

Beef tenderloin carpaccio €19,50

Pine nuts- rocket salad- Parmesan cheese- truffle-
Balsamic vinegar 12 years old- olive oil

Risotto bitterballen €17,50

Preparations of tomato- Pecorino cheese- basil mayonnaise

INTERMEDIATE COURSE

Surf 'n Turf €35,00

Scallops- sweetbread- cauliflower- morel sauce

MAIN COURSE

Beef tenderloin €39,50

Reibekuchen- green vegetables- red wine sauce
(supplement foie gras €10,00)

Truffelrisotto €24,50

Poached egg- mushrooms- truffle- Parmesan cheese

Fish of the day €29,50

Matching sauce- vegetables garnish

Chateau briand (for 2 persons) €78,50

Beef tenderloin- at your table prepared stroganoffsauce- vegetables

DESSERT

Dessert of the chef €14,50

Ask our staff for our varying dessert

Cheese platter €15,50

Variuos cheeses with fig compote and nutbread

Sweet treats €10,00

Mix of homemade sweets in partnership with
Broekmans Patisserie

These dishes can't be ordered in the selection menu

SELECTION MENU 17:30h – 21:30h

STARTER

Terrine of duck

Marinated red beetroot- cherry gel- brioche bread

Tuna

Sesame mayonnaise- soy, lime vinaigrette- sweet and sour cucumber- cookie made of sambal

INTERMEDIATE COURSE

Partridge

Sauerkraut- gravy- mashed potato

Scallop

Black pudding- parsnip- beurre blanc of vanilla

MAIN COURSE

Sirloin steak

Porcini mushroom sauce- mashed potato with truffle- chantarelles- chicory

Fish of the day

Pumpkinrisotto 'bitterballen'- hazelnut- preparations of pumpkin- cauliflower baked in beurre noisette- Hollandaise sauce

DESSERT

Dessert of the chef

Ask our staff for our varying dessert

Kaasplateau

Variuos cheeses with fig compote and nutbread

Sweet treats

Mix of homemade sweets in partnership with Broekmans Patisserie

3 course (starter- main- dessert) €55,00

4 course (starter- intermediate- main- dessert) €65,00

5 course (starter- 2x intermediate- main- dessert) €75,00

FRIES PLAIN €3,95

FRIES TRUFFLE MAYONNAISE AND PARMESAN CHEESE €4,95