



BITS & BITES

Griekse olijven **V** 10

Artisjok met zacht mosterddipje **V** 20

Dim sum 15

Creusen natuur of met Japanse vinaigrette (3 st) 15

Kibbeling, gepekeld groentjes, tartaarsaus 19

Mini garnaalkroketjes (5 st) 18

Toast gerookte zalm 22

Toast kannibaal 17

'Saint Marcel' 15

Italiaanse kruidenham

'Secreto n°7' 18

Rubia Gallega entrecôte gerijpt en gedroogd gedurende 7 weken

Antipasti (2p-4p) **V** 24

Mosterdspek, salame Nostrale La Bottega, Coppa de Boeuf Oedslach, Saint Marcel, Manchego

Griekse Mezze (2p-4p) **V** 24

Tzakziki, tarama, feta-rode biet, pita, falafel, Griekse olijven

VOORGERECHTEN

Gazpacho Andaluz **V** 15

Artisjok met zacht mosterddipje **V** 20

Burrata, tomatenvariëteiten, basilicummayo, foccacia **V** 22

Carpaccio 'Filet d'Anvers' 20

Vitello tonnato 22

Krokant gebakken zwezerik, groene asperges 27

Garnaalkroketten, jonge spinazie, mimosa 22

Ceviche van kabeljauw, avocado, koriander, chili, mini maïs, limoen 25

Sint-jacobsnoten, sauce vierge, tomaat 28



SALADES

Salade geitenkaas, boontjes, perzik, abrikoos, hazelnoot **V** 24

Caesar salad, hoevekip 26

Tomaat-garnaal, frietjes 39

HOOFDGERECHTEN

Ravioli met ricotta en spinazie **V** 24

Mosselen met verse frietjes

Wijntip : Pouilly Fumé 2022, Domaine Figeat / Loire / 100% Sauvignon Blanc

Natuur 32 | Witte wijn 34 | Look room 34 | Thai 36

Noordzeetong à la Meunière, salade gepekeld groentjes, puree of frietjes 49

Vis volgens marktaanbod, citroenrisotto, boontjes, parmezaan 33

Gegrild speenvarken, sucrine, Blackwell, wedges 35

Gegrilde kalfsentrecôte, peultjes, jus, krieltjes 37

Steak tartaar, witloofsla, frietjes 27

Filet pur 'Black Angus', Argentinië * 42

Tagliata van filet pur, tomatencompote, rucola, truffelmayo, linguine 35

Ribeye 'Black Angus', Uruguay * 45

Côte à l'os 'Holsteiner', Duitsland (2p) * 95

** Inclusief frietjes / witloof of tomatensla / peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus*

V *Vegetarisch gerecht*

Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers staan u graag te woord.

Wij vragen u vriendelijk om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.

Zodoende kunnen wij voor een vlot verloop zorgen voor alle gasten.



KEUZEMENU € 56

Burrata, tomatenvariëteiten, basilicummayo, foccacia **V**

Of

Ceviche van kabeljauw, avocado, koriander, chili, mini maïs, limoen

Of

Vitello tonnato

(suppl. +4)

Granité Gin & Tonic

(suppl. +5)

Of

Gazpacho Andaluz

(suppl. +8)

Vis volgens marktaanbod, citroenrisotto, boontjes, parmezaan

Of

Gegrild speenvarken, sucrine, Blackwell, wedges

Of

Gegrilde kalfsentrecôte, peultjes, jus, krieltjes

(suppl. +7)

Tartelette met rood fruit

Of

Dame blanche

Of

Irish coffee

Of

Selectie kazen 'Van Tricht' (suppl. € 9)

Baruther Urstromtaler, Kleine Ziege, Berliner Blau, Alex, dadels, notenbrioche



N A G E R E C H T E N

Trio van sorbet 13

Dame blanche 13

Tiramisu 14

Crème brûlée 13

Tartelette met rood fruit 15

Assortiment zoete versnaperingen 15

Macaron, bokkepoot, mokka-ijs, crème brûlée, madeleine, chocolade mousse

Sabayon, vanilleroomijs 16

Selectie kazen 'Van Tricht' 19

Baruther Urstromtaler, Kleine Ziege, Berliner Blau, Alex, dadels, notenbrioche

*Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers staan u graag te woord.
Wij vragen u vriendelijk om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.
Zodoende kunnen wij voor een vlot verloop zorgen voor alle gasten.*

A F T E R D I N N E R D R I N K S

Limoncello 7

Berta Amaretto di Mombaruzzo 14

Espresso Martini 14

White Russian 14

Irish coffee 12

Trio van Porto (3x3cl) 18.5

Vista Allegre Tawny 10y, 20y, Old White 20y