



BITS & BITES

Griekse olijven **V** 10

Dim sum 15

Creusen natuur of met Japanse vinaigrette (3 st) 15

Kibbeling, gepekeld groentjes, tartaarsaus 19

Mini garnaalkroketjes (6 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) 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

Champignonroomsoep, truffel, focaccia **V** 15

Knolselder-rode biet carpaccio, pompoenpit, Griekse yoghurt **V** 19

Gegilde butternut, geitenkaas, bulgur, walnoot **V** 22

Carpaccio 'Filet d'Anvers' 20

Trio van wildpaté, notenbrioché, vijgen 22

Gebakken ganzenlever, appel, portosaus 31

Garnaalkroketten, jonge spinazie, mimosa 22

Softshell krab, Oosterse gemarineerde groenten, Vadouvan 25

Sint-jacobsnoten, beuling, spitskool, bloemkool 28



SALADES

Waldorf salade, Roquefort, selder, Granny smith **V** 24

Hoevekip, rode curry, feta, sla mix 26

Salade Niçoise 31

HOOFDGERECHTEN

Pasta Funghi, rigatone, truffel, notensla, parmezaan **V** 24

Vis volgens marktaanbod, prei, wortel, garnaal, puree 33

Spaghetti alle vongole 35

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

Wild medaglioni, pompoen, knolselder, Provolone, wildjus 30

Everzwijn ragout, seizoensgroenten, kroketjes 32

Fazant Brabançonne 35

Hert, bospaddenstoelen, risotto, pastinaak 39

Steak tartaar, witloofsla, frietjes 27

Filet pur 'Black Angus', Argentinië * 42

Ribeye 'Black Angus', Uruguay * 45

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

** Inclusief frietjes | witloofsla of warme groenten | 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

Gegrilde butternut, geitenkaas, bulgur, walnoot **V**

Of

Trio van wildpaté, noten brioche, vijgen

Of

Softshell krab, oosterse gemarineerde groenten, curry dip
(suppl. +5)

Champignonroomsoep, truffel, focaccia

(suppl. +8)

Of

Coupe kolonel, citrussorbet, vodka

(suppl. +8)

Vis volgens marktaanbod, prei, grijze garnalen, wortel, puree

Of

Everzwijn ragout, seizoensgroenten, kroketjes

Of

Hert, bospaddenstoelen, risotto, pastinaak

(suppl. +10)

Chocolade tartelette, karamel, hazelnoot

Of

Dame blanche

Of

Irish coffee

Of

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

Le Chapelou, Moelleux du Baretous, Buche Fermiere, Abe Rot, dadels, notenbrioche



N A G E R E C H T E N

Trio van sorbet 13

Dame blanche 13

Crème brûlée 13

Chocolade tartelette, karamel, hazelnoot 15

Tarte tatin, Calvados, panna cotta 15

Assortiment zoete versnaperingen 15

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

Sabayon, vanilleroomijs 16

Selectie kazen 'Van Tricht' 19

Le Chapelou, Moelleux du Baretous, Buche Fermiere, Abe Rot, 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