

## VERRASSINGSMENU'S

Laat u verrassen door een door de chef samengesteld menu. Het is uitsluitend mogelijk om menu's per tafel te bestellen. Wij houden rekening met eventuele dieetwensen.

3-gangen verrassingsmenu	34
4-gangen verrassingsmenu	39
5-gangen verrassingsmenu	44

## SURPRISE MENU

As an alternative to the a la carte menu, there is the surprise menu. Which is devised and compiled with the greatest care. Menus can be exclusively be ordered per table. We are happy to cater to your needs.

3-course surprise menu	34
4-course surprise menu	39
5-course surprise menu	44

### Wijnarrangementen

#### Matching wine package

	17
	22,5
	28



Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, Informeer hiernaar bij het personeel.  
Feel free to ask the staff for any allergen information.

## FRUITS DE MERS / SASHIMI / OESTERS SEA FOOD PLATTERS/SASHIMI/OYSTERS

Plateau fruits de mer voor 2 personen 55

6 oesters, 2 krabpoten, ½ kreeft, rivierkreefjes,  
2 wilde gamba's, crevettes, vongole, 3 sauzen.

Sea food platter for 2 persons

6 oysters, 2 crab claws, ½ lobster, crayfish,  
2 wild prawns, crevettes, vongole, 3 sauces.

Zalm sashimi 8

Sashimi salmon

Tonijn sashimi 9

Sashimi tuna

## OESTERS OYSTERS

6 stuks | diverse soorten (seizoensafhankelijk) vanaf 12

6 pcs | different kinds (seasonal availability) from

# VOORGERECHTEN

## STARTERS

### Vitello Tonnato

kalf | tonijnmayonaise | tomaat

11

### Vitello Tonnato

veal | tuna mayonaise | tomato

### Sardientjes

gegrild | olijven | landbrood | knoflook

12

### Sardines

grilled | olives | 'country' bread | garlic

### Halve kreeft

gebakken | miso boter

17

### ½ Lobster

baked | miso butter

### Octopus

gestoofd | anjovis | kappertjes | tomaat

12

### Octopus

stewed | anchovy | capers | tomato

### Gamba's

knoflook | sjallot | chili | 6st

15

### Prawns

garlic | shallot | chili | 6pcs

# HOOFDGERECHTEN

## MAIN DISHES

<b>Tonijnsteak</b> gegrild   bonen   verse kruiden   tomaat	18
<b>Tuna steak</b> grilled   beans   fresh herbs   tomato	
<b>Dorade</b> zoutkorst   hele vis   500 gram	19
<b>Dorade</b> saltcrush   whole fish   500 grams	
<b>Kabeljauw</b> gebakken   kreeftesaus	18
<b>Cod</b> sauteed   lobster sauce	
<b>Bouillabaisse</b> Schaal- en schelpdieren   verse vis   croutons   rouille	17
<b>Bouillabaisse</b> Shellfish and crustaceans   fresh fish   croutons   rouille	
<b>Black Angus Ribeye</b> 200 gram   huisgerijpt   sjallotenboter	22
<b>Black Angus Ribeye</b> 200 gram   in-house dry-aged   shallot butter	
<b>Black Angus Entrecote</b> 200 gram   huisgerijpt   sjallotboter	22
<b>Black Angus Entrecote</b> 200 gram   in-house dry-aged   shallot butter	
<b>Bavette</b> 200 gram   huisgerijpt   duxelles   creme	19
<b>Bavette</b> 200 gram   in-house aged   duxelles   cream	
<b>Linzen</b> gestoofd   tomaat   specerijen   tabouleh	14
<b>Lentils</b> stewed   tomato   spices   tabouleh	

## BIJGERECHTEN SIDE DISHES

Vers gebakken brood Fresh baked bread	3
Vers gebakken brood met smeersels Fresh baked bread with different spreads	5
Seizoensgroenten Seasonal vegetables	3
Verse frieten met rozemarijn Fresh cut fries with rosemary	3
Regelmatig wisselende groene salade Regularly changing green salad	3

## NAGERECHTEN DESSERTS

Fudge Brownie creme suisse   pecanijs creme suisse   pecan icecream	8
Hangop aardbeien-limoen sorbet   rood fruit	8
Curd strawberry-lime sorbet   red fruit	
Panna Cotta citrusvruchten   gin-tonic granitee citrus   gin-tonic granitee	8
“vanTricht” kaasplank   5 soorten kazen cheese platter   5 kinds of cheese	11