



Charcuterie

- Venkel Salami** | 9,50
50 gram | Crostini | Olijven
- Waddenham** | 12,50
50 gram | Crostini | Olijven
- Pata Negra** | 17
50 gram | Crostini | Olijven
- Tasting van hammen** | 20
Crostini | Olijven

Warme bites

- Bitterballen** | 9
8 stuks
- Chorizo Kroketjes** | 10
6 stuks
- Kaas Bitterballen** V | 8
Oude Boeren Opleg | 6 stuks
- Risotto Bitterballen** | 12
Buikspek | 6 stuks
- Gebakken Langoustines** | 15,50
Salsa Verde | 6 halve
- Escargot** | 9,00
- Gegratineerde mosselen** | 12,50

Oesters | Per stuk

- Oester **Cru** | 4
- Oester | **Komkommer** | **Gin** | **Tonic** | 5,50
- Oester | **Duindoornbes** | **Chili** | 5,50
- Gegratineerde Oester** | 5,75
- Proeverij 4 Oesters** | 20,00
- Dozijn Oester Cru** | 40

Koude bites

- Borrelplank**
2 personen | warm & koud | 27,50
- Brood met smearsels** V | 7
- Siciliaanse Olijven** V | 5,50
- Makreel rillettes** | 9
Zuurdesem toast | 3 stuks
- Sardines op Toast** | 9
Venkel | 3 stuks
- Pani Puri** V | 8
Baba ganoush | 3 stuks



Lunch

Croissant + Koffie/thee (naar keuze) | 7,50
Confituur | Boter

Croque Monsieur | 9
Ham | Kaas | Béchamel | Gruyère

Eggs Florentine V | 11,50
Brioche | Spinazie | Hollandaise
Benedict *supplement: Ham* | 3
Royale *supplement: Gerookte zalm* | 3,50

Sandwich Ribeye | 13,50
Miso | Sesam | Bosui

Sandwich Hummus V | 12,50
Kikkererwt | Ei | Radijs

Sandwich Chorizo | 13,50
Feta | Tomaat | Granaatappel

Bovenstaande gerechten kunt u tussen 12:00 en 15:30 bestellen



Menu van de Chef

Uiteraard kunt u zich ook laten verrassen met een menu van de chef.

** Bij een gezelschap van 6 personen of meer serveren wij uitsluitend ons menu van de Chef
Dieetwensen en/of allergieën vernemen wij graag van tevoren.*

3-Gangen € 45 | 4-Gangen € 55 | 5-Gangen € 65 | 6-Gangen € 75 | 7-Gangen € 85 | 8-Gangen € 95

*Indien u de signatuurgerechten in het menu wenst te verwerken,
rekenen wij een supplement van € 9 per gerecht.*

Koude gerechten

Tonijn | 16

Wakame | Soja-sesam | Rijst krokant

Paté en Croute | 16

Baambrugs big | Cornichon | Mosterd

Hummus v | 15

Ei | Radijs | Kikkererwt

Bon Bon Boeuf | 16

Ossenhaas | Eendenlever | Pijnboompit

Rib - eye | 16

Miso | Radijs | Sesam

Warme gerechten

Pieterman | 19

Opperdoezer Ronde | Doperwt | Sukade

63 Graden eidooier v | 15

Hollandaise | Asperge | Sugarsnap

Tarbot | 19

Asperge | Lamsoren | Doperwt

Staatstuk | 19

Ui | Miso | Pommes fondant

Halve/Hele kreeft | 25/40

Spinazie | Béchamel | Gruyère

De portionering van de koude, warme en signatuur gerechten is tussengerecht formaat.

De signatures van Erik Tas

Buikspek | 25

Langoustine | Eendenlever | Szechuan

Gebakken Eendenlever | 25

Krentenbrood | Zuurkool | Appelstroop | Jus van Appelstroop

Tarte Tartin Sjalot | 20

Lever | Pata negra | Appel Jus



Nice to Meat

Deze gerechten worden geserveerd met:
Dikke frieten | Salade | Rode wijn jus met beurre noisette
m.u.v. de steak tartaar, deze wordt zonder de saus geserveerd

Steak tartaar | 22

Biefstuk | 22

Entrecote | 27

Ossenhaas | 29

Côte De Boeuf | 35 per persoon (per 2 personen te bestellen)
30 minuten bereidingstijd

Indien u deze gerechten in het menu wenst te verwerken zullen wij een supplement prijs berekenen

Optioneel:

Supplement eendenlever € 9,- per persoon
Supplement extra dikke frieten €5,95 per portie
Supplement extra salade €5,- per portie

Nagerechten

Crème brûlée | 12

Vanille

Aardbeien romanoff | 12

Aardbei cocktail | Amandel | Pistache

Ananas | 14

Crème anglaise | Amandel

Selectie van onze kazen

Per stuk | 4

Compote | Notenbrood | Druiven