



## 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 Krokettjes** | 10  
6 stuks

**Kaas Bitterballen** V | 8  
Oude Boeren Opleg | 6 stuks

**Risotto Bitterballen** | 12  
Buikspek | 6 stuks

**Sauccion brioche** | 8,50  
Baambrugs big | Ui | 2 stuks

**Gebakken Langoustines** | 15,50  
Salsa Verde | 6 halve

**Escargot** | 9,00  
3 stuks

**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

**Crispy rice | Tonijn** | 9  
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 worden 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.**

*\*We serveren uitsluitend menu du chef bij meer dan 5 personen.  
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 | Ansjovis

#### **Bon Bon Boeuf | 16**

Ossenhaas | Eendenlever | Pijnboompit

#### **Rib - eye | 16**

Miso | Radijs | Sesam

### Warme gerechten

#### **Rode mul | 19**

Paksoi | Sugarsnap | Tom kha kai

#### **63 Graden eidooier v | 15**

Hollandaise | Asperge | Sugarsnap

#### **Tarbot | 19**

Asperge | Lamsoren | Doperwt

#### **Lam | 19**

Tomaat-Courget | Asperge | Aardappel gratin

#### **Halve/Hele kreeft | 25/40**

Spinazie | Béchamel | Lam

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 | Amandel | Pistache

**Ananas | 14**  
Creme anglaise | Amandel

**Selectie van onze kazen**  
Zie onze kaaskaart voor uw keuze, per stuk | 4  
Compote | Notenbrood | Druiven