



## 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 V** | 12  
Paddenstoel | 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
- Canape Zalm** | 8  
Roomkaas | Mierikswortel | 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

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

10 jarig jubileum 10-gangen menu € 100

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

### Koude gerechten

#### **Sandwich kreeft | 16**

Augurk | Grapefruit

#### **Paté en Croute | 16**

Baambrugs big | Sinaasappel | Mosterd

#### **Hummus v | 15**

Ei | Radijs | Kikkererwt

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

Miso | Radijs | Sesam

### Warme gerechten

#### **Snoekbaars | 19**

Mousseline | Salsa Verde | Kokkels

#### **Schorseneer v | 15**

Parmezaan | Truffel | Bechamel

#### **Tarte Tatin | 19**

Ui | Peer | Vacharin

#### **Sucade | 19**

Biet | Duxelles | Westmoreland

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**

Tonkaboon

**Advocaat | 12**

Witte chocolade | Crumble | Yoghurt

**Selectie van onze kazen**

Per stuk | 4

Compote | Notenbrood | Druiven