



## Charcuterie

**Venkel Salami** | 9,50  
50 gram | Crostini

**Waddenham** | 12,50  
50 gram | Crostini

**Pata Negra** | 17  
50 gram | Crostini

**Tasting van hammen** | 20  
75 gram | Crostini

## Warme bites

**Bitterballen** | 9  
8 stuks

**Chorizo Krokettjes** | 10  
6 stuks

**Garnalen Krokettjes** | 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  
Knoflookboter | Hazelnoot

## Oesters | Per stuk

Oester **Cru** | 4

**Gegratineerde Oester** | 5,75

**Dozijn Oester Cru** | 40

## Koude bites

**Borrelplank**  
2 personen | warm & koud | 27,50  
3 personen | + 13,75

**Brood met smeersels** V | 7

**Siciliaanse Olijven** V | 5,50

**Makreel rillettes** | 9  
Zuurdesem toast | 3 stuks

**Ansjovis op Toast** | 9  
Lardo di colonnata | 3 stuks

**Pani Puri** V | 8  
Baba ganoush | 3 stuks

**Zalm op Toast** | 11  
creme fraiche | Mierikswortel | 3 stuks



## Lunch

### **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 Carpaccio | 13,50**

Truffel | Pecorino | Spekjes

### **Sandwich Hummus V | 12,50**

Kikkererwt | Ei | Radijs

### **Garnalen kroket | 9**

Brioche | Cocktail saus | Peterselie

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 € 49 | 4-Gangen € 59 | 5-Gangen € 69 | 6-Gangen € 79 | 7-Gangen € 89 | 8-Gangen € 99

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

### Koude gerechten

**Runder Carpaccio** | 16

Truffel | Pecorino | Spekjes

**Paté en Croute** | 16

Abrikoos | Cumberland

**Hummus v** | 15

Ei | Radijs | Kikkererwt

**Zalm** | 16

Aardappel | Creme fraiche | Mierikswortel

**Coupe de Crevettes** | 16

Crevettes | Cocktailsaus | piment d'espelette

### Warme gerechten

**Quenelles** | 19

Bisque | Venkel | Zaden

**Asperge v** | 19

Morille | Lamsoor | Paddenstoel creme saus

**Aspergesoep** | 15

Aardappel | Ham | Peterselie

**Coquelet** | 19

Kriel | Courgette | Cantharel

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

## De signatures van Erik Tas

**Buikspek** | 25

Langoustine | Foie Royal | Szechuan

**Gebakken Foie Royal** | 25

Krentenbrood | Zuurkool | Appelstroop | Jus van Appelstroop

**Tarte Tartin Sjalot** | 20

Foie Royal | Pata negra | Appel Jus



## Hoofdgerechten

Deze gerechten worden geserveerd met:  
Frites | Salade

**Steak tartaar | 25**

Tafelzuren | Kwartelei | Truffel

**Biefstuk | 27**

Rode wijn jus met beurre noisette

**Ossenhaas | 35**

Rode wijn jus met beurre noisette

**Côte de Boeuf | 39 per persoon (per 2 personen te bestellen)**  
30 minuten bereidingstijd

**Kabeljauw | 35**

Asperge | Morille | Lamsoor

**Tong a la Grenobloise | 49**

Boter | Citroen | Peterselie | Kappertjes

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

Optioneel:

Supplement Foie Royal € 9,- per persoon

Supplement frites €5,95 per portie

Supplement extra salade €5,- per portie



## **Nagerechten**

### **Aardbei Romanoff | 12**

Vanille ijs | Gesuikerde amandel | wodka

### **Advocaat | 14**

Vanille ijs | Crumble | Slagroom

### **Selectie van onze kazen**

Per stuk | 4

Compote | Notenbrood | Druiven

### **Madeleine | 3**

Crème suisse

### **Chocoladekogel | 2,50**