



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 Kroketjes | 10
6 stuks

Garnalen 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
Knoflookboter | Hazelnoot

Oesters | Per stuk

Oester **Cru** | 4
Mignonette | Citroen

Gegratineerde Oester | 5,75

Dozijn Oester Cru | 40
Mignonette | Citroen

Oesters & Champagne
altijd een perfecte match.

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
crème 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

Aspergesoep | 15

Aardappel | Ham | 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 | Crème fraîche | Mierikswortel

Coupe Hollandse Garnalen | 16

Hollandse garnalen | Cocktailsaus | Piment d'espelette

Warme gerechten

Quenelles | 19

Snoekbaars | Prei | Aardappel

Asperge v | 19

Morille | Lamsoor | Paddenstoel crème saus

Aspergesoep | 15

Aardappel | Ham | Peterselie

Coquelet | 19

Kriel | Courgette | Cantharel

Rode Mul | 16

Lintpasta | Antiboise | Zeekraal

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 | Aceto Balsamico 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 p.p

(per 2 personen te bestellen)

30 minuten bereidingstijd

Noordzee Schol | 35

Asperge | Doperwten | Hazelnoot

Tong a la Grenobloise | 49

Boter | Citroen | Peterselie | Kappertjes

Optioneel:

Supplement Foie Royal | 9

Supplement frites | 6

Supplement extra salade | 6

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



Nagerechten

Aardbei Romanoff | 12,50

Vanille ijs | Gesuikerde amandel | Wodka

Oma's Advocaatje | 12,50

Vanille ijs | Crumble | Slagroom

Coupe Roodfruit | 12,50

Vers Roodfruit | Mascarpone | Cassis IJs

Kaas

Selectie van onze kazen

Per stuk | 4

Compote | Notenbrood | Druiven

Voor bij de Koffie of Thee

Madeleine | 3

Crème suisse

Chocolade bonbon | 5

2 stuks