



Charcuterie

Venkel Salami | 9,50
50 gram | Crostini

Waddenham | 12,50
50 gram | Crostini

Pata Negra | 17
50 gram | Crostini

Charcuterie | 20
75 gram | Crostini

Warme bites

Bitterballen | 9
8 stuks

Chorizo Kroketjes | 10
4 stuks

Kaas Bitterballen v | 8
Oude Boeren Opleg | 6 stuks

Risotto Bitterballen v | 9
Paddenstoel | 4 stuks

Gyoza | 11
Lam | Bosui | Miso | 4 stuks

Artisjok | 9,00
Geitenkaas | Yoghurt Dille Crème

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

Makreel rillettes | 9
Zuurdesem toast | 3 stuks

Zalm op Toast | 11
Crème fraîche | Mierikswortel | 3 stuks

Paté de Campagne | 16
Abrikoos | Cumberland



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 Geitenkaas V | 12,50

Bietjes | Gegrilde Groenten | Honing

Garnalenkroketten | 14,50

Brioche | Cocktailsaus | Peterselie

Asperge soep | 15

asperge | Ham | Aardappel

Kreeftenbisque | 19

Venkel | Rouille | Toast

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

Zalm | 16

Aardappel rösti | Kwartel ei | Radijs

Tonijn | 16

Wakame | Filokrokant | Sesamvinaigrette

Artisjok | 17

Geitenkaas | Waddenham | Yoghurdille



Vega optie: met blauwe kaas

Warme gerechten

Quenelles | 19

Snoekbaars | Prei | Aardappel

Vega optie: pommes dauphine

Aubergine v | 16  **24** 

Miso | Furikake | Bimi

Varkenskoontjes | 19  **29** 

Witlof | Ui compote

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

vacherin mont d'or | Peer | Aceto Balsamico



Hoofdgerechten

Steak Tartaar | 17  25 

Tafelzuren | Kwartelei | Pommes Allumettes

Biefstuk ~180gr | 25

Rode wijnjus | Beurre noisette | Geconfijte sjalot | Amandel

Ossenhaas ~200g | 39

Rode wijnjus | Beurre noisette | Geconfijte sjalot | Amandel

Hoender Filet | 27

Fregola | Morille | Parmezaanse kaas

Lam | 35

Asperge | Tomaat | Daslook

Snoekbaars | 33

Zuurkool | Grove Mosterd | Beurre Blanc

Skrei | 39

Spinazie | Hollandaise | Mousseline | Vis crème saus

Ravioli Bospaddentoelelen V | 28

Duxelle | Hazelnoot | Beurre Noisette

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

Sides:

Dikke frites | mayonaise | 6

Groene Salade | 6

Bloemkool | Hollandaise saus | Amandel | 7

Coeur de boeuf tomatensalade | 7

Asperge 6 st | dagprijs



Nagerechten

Clafoutis | 12,50

Blauwe bes | Marscapone

Advocaat | 12,50

Advocaat Mousse | Merinque

Millefeuille | 12,50

Koffiemousse | Amandel ijs | Cacao

Kaas

Selectie van onze kazen

Per stukje | 4

Compote | Notenbrood | Druiven

Voor bij de Koffie of Thee

Madeleine | 3

Crème suisse

Friandises voor bij de koffie | 7,50

3 stuks