



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

Oesters | Per stuk

Oester **Cru** | 4
Mignonette | Citroen

Gegratineerde Oester | 5,75

Dozijn Oester Cru | 40
Mignonette | Citroen

Oesters & Champagne
altijd een perfecte match.

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

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



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

Aardappel crème soep | 15

Truffel | Prei | Room

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

Paté de Campagne | 16

Abrikoos | Cumberland

Steak Tartaar | 17  25 

Tafelzuren | Kwartelei | Pommes Allumettes

Tonijn | 16

Wakame | Filokrokant | Sesamvinaigrette

Artisjok | 17

Geitenkaas | Waddenham | Yoghurtdille

Vega optie: met blauwe kaas

Warme gerechten

Quenelles | 19

Snoekbaars | Prei | Aardappel

Vega optie: pommes dauphine

Kreeftenbisque | 19

Venkel | Rouille | Saffraan

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

Biefstuk ~180gr | 25

Rode wijnjus | Beurre noisette | Geconfijte sjalot | Amandel

Ossenhaas ~200g | 39

Rode wijnjus | Beurre noisette | Geconfijte sjalot | Amandel

Sukade | 27

Knolselderij | Paddestoelen | Lardo di Collonata

Confit de Canard | 29

Pastinaak | Morilles | Kervel

Snoekbaars | 33

Zuurkool | Grove Mosterd | Beurre Blanc

Skrei | 39

Spinazie | Hollandaise | Mousseline | Vis crème saus

Ravioli Bospaddentoelen 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

Zuurkool | Katenspek | 6

Rode kool | Appel | 6

Bloemkool | Hollandaise saus | Amandel | 7

Spruiten | Spekjes | Walnoot | 7



Nagerechten

Clafoutis | 12,50
Blauwe bes

Chocolade mousse | 12,50
Gekarameliseerde pecannoten | Crème Suisse

Millefeuille | 12,50
Koffiemousse | Amandel ijs | Cacao

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

Friandises voor bij de koffie | 7,50
3 stuks