



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

Garnalen Kroketjes | 10
4 stuks

Kaas Bitterballen v | 8
Oude Boeren Opleg | 6 stuks

Risotto Bitterballen v | 9
Paddenstoel | 4 stuks

Mosselen | 13
Bechamel | Petit Legume | Gruyère

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

Ansjovis op Toast | 9
Lardo di colonnata | 3 stuks

Eendenrillete | 12
Toast | Appelstroop

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

Garnalen kroket | 9

Brioche | Cocktail saus | Peterselie

Aardappel crème soep | 12

Truffel | Prei | Room

Kreeftenbisque | 15

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

Zalm | 16

Krokante aardappel | Crème fraîche | Mierikswortel

Octopus | 16

Heldere Gazpacho | Tomaat | Mozzarella

Artisjok | 17

Geitenkaas | Waddenham | Yoghurdille

Warme gerechten

Quenelles | 19

Snoekbaars | Prei | Aardappel

Mosselen | 17

Bechamel | Petit Legume | Gruyère

Kreeftenbisque | 15

Venkel | Rouille | Saffraan

Aubergine v | 16

Miso | Furikake | Bimi

Prei | 17

Kalfswang | Gruyère | Ossenstaartbouillon

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

Kalfssukade | 27

Knolselderij | Cantharellen | Lardo di Collonata

Confit de Canard | 29

Pastinaak | Cepes | Kervel

Hert | 34

Rode Kool | Aardappelgratin | Spruiten | Specerijenjus

Steak Tartaar | 23 33

Tafelzuren | Kwartelei | Pommes Allumettes

Biefstuk | 25

Rode wijnjus | Beurre noisette | Geconfijte sjalot | Amandel

Ossenhaas | 34

Rode wijnjus | Beurre noisette | Geconfijte sjalot | Amandel

Côte de Boeuf | 39 p.p

(per 2 personen te bestellen)

Rode wijnjus | Beurre noisette | Geconfijte sjalot | Amandel

30 minuten bereidingstijd

Noordzee Schol | 39

Zuurkool | Grove Mosterd | Beurre Blanc

Tong a la Grenobloise | 47

Boter | Citroen | Peterselie | Kappertjes

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

Pain Perdu | 12,50

Vanille ijs | Compote | Kaneel

Chocolade mousse | 12,50

Gekarameliseerde pecannoten | Creme Suisse

Vijgen | 12,50

Yoghurtijs | Rode port | Walnoot

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