



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

Karaage | 11
Kip | Bosui | sriracha mayo | 6 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

Rib Eye op Toast | 11
Gember | Radijs | Miso | 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 | 15,50

Truffel | Pecorino | Spekjes

Sandwich Geitenkaas V | 12,50

Bietjes | Gegrilde Groenten | Honing

Sandwich Rib-Eye | 15,50

Gember | Radijs | Miso

Garnalen kroketten | 14,50

Brioche | Cocktailsaus | Peterselie

Aardappel crème soep | 15

Prei | Truffelroom | Brood

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

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

Koude gerechten

Rib Eye | 18

Gember | Radijs | Miso

Tonijn | 19

Rijstvel | Wakame | Sesamvinaigrette

Artisjok | 17

Geitenkaas | Waddenham | Yoghurdille

Vega optie: met blauwe kaas

Warme gerechten

Quenelles | 17

Snoekbaars | Prei | Aardappel

Vega optie: pommes dauphine

Tongschar | 19 **29**

Tomaat | Antibiose | Olijf

Hoender | 19 **29**

Linzen | Cantharel | Crème van Paddenstoel

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

Epoise | 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

Tongschar a la Grenobloise ~500 g | 35

Ravioli Bospaddenstoelen v | 25
Duxelle | Hazelnoot | Beurre Noisette

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

Sides:

Frites | Mayonaise | 6
Groene Salade | 6
Coeur de boeuf tomatensalade | 7



Nagerechten

Aardbeien Romanoff | 12,50

Room | Aardbeien cocktail | Vanille-ijs

Ananas | 12,50

Rum | Witte Chocolate | Kokos-ijs

Millefeuille | 12,50

Koffiemousse | Vanille-ijs | Cacao

Affogato | 9,00

Vanille-ijs | Espresso

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