Bites

Oesters van het seizoen - Oosterse vinaigrette- wakame € 3,50 pst.
Tortilla chips – crème frâiche – tomatensalsa - kaas € 7,50
Brood – roomboter – olijfolie – zeezout - dip € 7,00
Charcuterie diverse rauwe ham soorten € 6,00 p.p.

Voorgerechten

Carpaccio van ribeye € 13,50
Parmezaanse kaas – rookolie – pittenmix – zongedroogde tomaat

Gegrilde courgette € 13,00
Couscous – vijgen – geitenkaas – gemengde noten

Oosterse Steak tartaar € 13,50
wakame – furi kake - soya mayonaise – ei dooier

Eendenborst € 14,00
Roomboter - gekarameliseerde ui - beukenzwam

Roodbaarsfilet en Coquille € 14,00
Hollandaise van sambal - chorizo

Sashimi € 15,00
Tonijn – Gravlax ( gemarineerde zalm) – sesam – dille - mosterd

Gerookte zalm ( aan tafel gesneden) € 16,00
Wakame – rode ui –wasabimayonaise – sojasaus - sesam

Oesterzwam Carpaccio € 13,50
Bitterbal van hazelnoot en paddenstoel – Tête de Moine ( Zwitserse kaas)

Mosterdsoep ( kan vegetarisch )
Tuinkers – uitgebakken spek € 6,00

Specialsoep € 6,50
Dag verse wisselende soep

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood – roomboter – zout en olijfolie

Hoofdgerechten Bistro

Spareribs \*sweet of spicy € 22,50
Langzaam gegaard – aioli – barbecuesaus

Varkens Ribroast € 22,50
Zwarte knoflook crème – pompoen – gerookte knoflookjus

Gekonfijte Parelhoen € 21,00
Aardappel mousseline – Coppa di Parma

Grote gegrilde gamba spies € 24,50
Knoflook zeezout boter – gegrilde groenten

Roodbaarsfilet € 22,00
Beluga linzen – mini bieten - roombotersaus

Groentenstrudel € 18,00
Truffel - groenten chips – tomaten relish

Risotto € 19,00
Eekhoorntjesbrood- pompoen – tête de moine

Al deze hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet , rauwkost , groene salade en huisgemaakte mayonaise
Extra bij te bestellen:
warme groenten € 3,00
Roseval aardappels uit de oven € 2,50

Steakhouse specialiteiten

Housesteak (180 gram) saus naar keuze € 23,00
Kogelbiefstuk

Diamanthaas & langoustine € 27,00
Kreeften jus

Diamanthaas medaillons (200 gram) saus naar keuze € 24,00
Ossenhaas uit de schouder

Tagliata van Ribeye ( getrancheerd 300 gram ) € 35,00
Salade – pompoen – beukenzwam - Parmezaan

Tomahawk (750 gram) Voor 2 personen € 39,50 p.p.
Dubbele côte de boeuf - truffelzeezout boter – gegrilde groenten

Chateaubriand € 38,00 p.p.
(dubbele ossenhaas 400 gram) voor 2 personen
Met stroganoffsaus aan tafel bereid

\* Vleesplank voor 4 personen \* € 36,00 p.p
 Tomahawk – Diamanthaas – Spareribs – gegrilde groenten

 Sauzen :
Paddenstoelenjus Rode port – sjalot jus
Gerookte knoflookjus Peperroomjus
Kruidenboter Gebakken paddenstoelen + € 2,00

Al deze hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet , rauwkost , groene salade en huisgemaakte mayonaise
Extra bij te bestellen :
warme groenten € 3,00
Roseval aardappels uit de oven € 2,50

Desserts

Chocolade Praliné € 8,00
Chocolademousse – hazelnoot – caramel zeezout

Trifle van kers € 8,00
Mascarpone – Amarena kers – amandel – gebrande witte chocolade

Panna cotta van kaneel € 8,00
Peer - appel – kletskop

Parfait € 8,00
Witte chocolade – espresso – pure chocolade schotsen

Herfst taartje € 8,00
Vanille bourbon ijs – rode port stroop

De kaaswagen
Wisselend assortiment kazen
Chutney – kletzenbrood – honing olijven
door u zelf samen te stellen aan tafel € 0,30 per gram

Dessertwijn/ Sherry / Port
La Fleur Renaissance – AC Sauternes € 6,50
Château de Beaulon 5Y Pineau des Charentes € 7,00
Pedro Xeminez PX sherry € 6,00
Six Grapes reserve port € 6,50
Fonseca porto 20 year old port € 10,00

Specialkoffie € 8,50
samengestelde koffie met
Likeur of Whiskey naar keuze – koffie en geslagen room



\*verrassingsmenu van de chefs\*

Onze chefs verrassen u graag!

Het menu wordt samengesteld met ingrediënten uit het seizoen en/of specialiteiten van onze keuken.

3 gangen € 39,50
4 gangen € 47,50

Als extra gang uit te breiden :
De kaaswagen
Wisselend assortiment kazen
Chutney – kletzenbrood – honing olijven
 Door u zelf samen te stellen aan tafel € 0,30 per gram

\* heeft u allergieën of speciale dieet wensen? Dan horen we dit graag van u