

To share voor- en tussengerechten

Zuurdesembroodje	6	Padron Peppers	7
<i>Olijfolie, balsamico & Aoili</i>		<i>Kleine groene spaanse pepers- fleur de sel</i>	
Oesters, Fine de Claire 3 stuks	10.5	Patatas Brava	9.5
<i>Klassieke vinegrette of Japanse ponzu dressing</i>		<i>limoenmayonaise</i>	
Steak Tartaar	13.5	Groene Asperges	10
<i>Klassiek garnituur-eigeel-brioche</i>		<i>gepocheerd ei-Hollandaise saus</i>	
Burrata	15	Crispy Chicken Gochujang	15.5
<i>Kerstomaat-basilicumolie-balsamico</i>		<i>Koreaanse saus-sesam</i>	
Gamba	16	Flammkuchen	15.5
<i>Tostada-avocado-limoenmayonaise</i>		<i>Paddenstoelen-creme fraiche-parmazaan</i>	
Pulled Duck	15	Tonijn Tataki	17
<i>Crispy pancake-hoisin-bosui</i>		<i>Sesam-wakame-ponzu</i>	
Tortellone	14		
<i>Spinazie-ricotta-salie-amandel</i>			

SALADES

Caesar	14
<i>Little gem-parmaham-ei (supplement kip+5)</i>	
Ossenhaas	17.5
<i>Bokchoi-bosui-teriyaki</i>	
Tonijn	19.5
<i>Wakame-sesam-waterkers</i>	

SOEPEN

Kreeftensoep	14
<i>Kreeftensoep geserveerd met rivierkreeftjes</i>	
Miso soep	9
<i>Paddenstoel-kokosmelk-crispy chili</i>	
Mosterdsoep	9
<i>Limburgse mosterd-waterkers-gerookte zalm</i>	

SIDES

Spinazie met crème fraîche-knoflook	5
Haricot verts met amandelcrème	6
Verse Frites met mayonaise	5
Truffelfrites met parmezaan	6.5
Side salad met little gem	5

HOOFDGERECHTEN

Surf & Turf	39
<i>Tournedos-reuze garnaal-pepersaus</i>	
Kabeljauw	29.5
<i>Spinazie-beurre blanc-yuzu</i>	
Tournedos	32
<i>Haricovert-pastinaak-pepersaus</i>	
Maiskip	28
<i>Paddenstoel-parmaham-kippenjus</i>	
Gamba	29.5
<i>Reuze garnaal-spinazie-bisque</i>	
Iberico Buikspek	26
<i>Bokchoy-gochujang-krokante zuurkool</i>	
Tagliatelle	26
<i>Paddenstoelen-spinazie-truffelroomsaus</i>	
Chateaubriand 450 gr. per 2 personen.	79
<i>Ossenhaas-jus de veau-groente</i>	

Heeft u een allergie vraag dan naar onze allergenen kaart