

## VOORGERECHTEN

<b>ZALMTARTAAR</b>	16.00
Gemarineerde zalm   hartig miso-yuzu-roomijs limoen-dille vinaigrette	
<b>PATÉ À LA MAISON</b>	15.00
Brioche   appel-rodeportsiroop gewelde pruimen	
<b>CARPACCIO</b>	14.50
Parmezaanse kaas   zongedroogde tomaat pijnboompitten   basilicum-olie	
<b>COQUILLES</b>	15.50
Gewokte zee kraal   beurre noisette	
<b>SMOKED BEETROOT (V)</b>	13.50
Bettine Grand Cru   balsamicosiroop walnoten	
<b>RAVIOLI AI FUNGHI (V)</b>	15.00
Verse pasta   pecorino   salieboter	

## SOEPEN

<b>HENRI IV (V)</b>	8.00
Rijke groentesoep   croutons	
<b>ZOETE AARDAPPEL-PAPRIKA (V)</b>	8.00
Lente-ui	
<b>WITLOF</b>	8.00
Romig   brunoise van appel   pancetta crème fraîche   frisse groene kruiden	
<b>SOEP VAN HET SEIZOEN</b>	7.00

## SIDES

<b>FRIETJES</b>	4.00
Met mayonaise	
<b>BROODPLANK</b>	6.50
Met verschillende smeersels	
<b>IBERICO DE BELLOTA</b>	15.00
Oerbrood   olijfolie	
<b>RAUWKOST SALADE</b>	3.00

## HOOFDGERECHTEN

<b>TOURNEDOS</b>	36.50
Rode wijnsaus   king oyster	
<b>SURF &amp; TURF</b>	29.50
Lamskotelet   gamba's   chimichurri	
<b>KALFSSTOOF</b>	28.00
À la ossobuco   pappardelle	
<b>PROCUREUR</b>	26.50
Livar Kloostervarken   Calvadossaus	
<b>EENDFILET</b>	28.00
Kriekbiersaus   amarena-kersen	
<b>KABELJAUW</b>	29.00
Op de huid gebakken   spinazie   orzo	
<b>ZEETONG</b>	Dagprijs
In roomboter gebakken   meunière 400 gram	
<b>LASAGNE DI RICOTTA (V)</b>	26.00
Spinazie   pomodori	
<b>CAPONATA (V)</b>	26.00
Gnocchi   Pecorino	

## CHEFS MENU

<b>3/4/5 -GANGEN</b>	44.00   49.00   54.00
Vanaf 2 personen Tot 20:00 uur te bestellen	

## DESSERTS

<b>APPLE SENSATION</b>	9.00
Warme appelcrumble   banketbakkersroom groene appelsorbet-ijs	
<b>TARTELETTE</b>	9.00
Citroenmousse   Italiaans schuim bloedsinaasappelcoulis	
<b>RED GRAPEFRUIT</b>	9.00
Geroosterd   amandel-honing roomijs	
<b>AFFOGATO</b>	9.00
Espresso   vanille-ijs   Amaretti   Disaronno	



Onze hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappeltjes.

