



VOORGERECHTEN

Graved Lax I gemarineerde zalmfilet met mosterd en dille I citroen hangop I mierikswortelcrème I zoetzure wilde radijs I 16,75

Tataki van verse tonijn met sesam I uiencrème I komkommerlinten I gefrituurde uienringen I 18,50

Huisgemaakte zalmpaté I spinaziesalade I kaviaar van zalmforel I yoghurt-dillesaus I 16,75

Parade van paling I tartaar van gerookte paling, rode biet en Granny Smith I mousse van gerookte paling met kataifikoekje I gerookte palingfilet op briochebroodje met mierikswortelcrème I 18,50

V Salade met Blue Stilton I gepocheerde peer I bosbessen I walnoten I bosbessendressing I 16,75

V Salade met geitenkaas uit de oven I zoetzure bietjes I walnoten I bietenscheuten I balsamicodressing I 16,75

V Gepofte rode biet met geitenhangop I hazelnoten I courgette-spaghetti I honingdressing I 15,75

V Italiaanse tomatensoep I focaccia met tomaat I 9,00

(V) Romige knolselderijsoep I crostini met truffeltapenade I hazelnotenkruid I beenham I 10,00 *vega* 9,25

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I dield broad beans I basilicumdressing I 17,25 *met eendenleverkrullen* 21,75

Kara age kip I krokante kippendij I little gem I taugé I bosui I tom kha kai I 16,75

Gerookte eendenborstfilet I witlofsalade I gekarameliseerde appel I walnoten I 16,75

Steak tartaar I prosciutto van Livar I kletskep van Parmezaanse kaas I truffel-mayonaise I 17,50



H O O F D G E R E C H T E N

Gebakken doradefilet I saffraanrisotto I prei in roomsaus I groene kruidenolie I 26,50

Vis van de dag I onze medewerkers vertellen graag wat het dagverse visgerecht is!
I 26,50

V Strudel van bospaddenstoelen met feta I wilde rijst I saus van truffel & dashi I
25,75

Piepkuiken uit de oven I gepofte knolselderij I aardappelpuree met tijm I saus van
gerookte spekjes I 28,75 » *bereidingstijd ± 25 minuten*

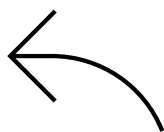
Rendang van kalf I pittige sperzieboontjes I jasmijnrijst I gefrituurde uitjes I 26,75

Kalfsschnitzel gepaneerd met geraspte kaas I krielaardappeltjes uit de oven I
peterselie I kappertjes I citroen I 28,75

Zuid-Amerikaanse runderribeye van de grill (250 gram) I pastinaak met witte
chocola en dragon I zoete aardappelfriet I rode portsaus I 29,50

Rosé gebakken lamsfilet I spätzle I doperwten I honing-muntsaus I 29,50

Tournedos (MRIJ) van de grill I krielaardappeltjes uit de oven I saus van zwarte
knoflook en espresso I 34,75



Ontdek onze heerlijke wijnen!
Scan de QR-code of vraag naar onze wijnkaart.



W I N T E R M E N U

3-gangen keuzemenu voor 41,50

Huisgemaakte zalmpaté I spinaziesalade I kaviaar van zalmforel I yoghurt-dillesaus I
of
Romige knolselderijsoep I crostini met truffeltapenade I hazelnotenkruim I beenham I

* * *

Rendang van kalf I pittige sperzieboontjes I jasmijnrijst I gefrituurde uitjes I

* * *

Kaasplateau van Michel van Tricht I 4 soorten kaas I appelstroop I walnoten I
of
Sticky dadelcake I sinaasappelmousse I crumble van chocolade & biet I chocoladeroomijs I

K I N D E R G E R E C H T E N

voor onze kleine gasten tot en met 12 jaar

Tomatensoepje I 4,25

Krokante kiphapjes I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 10,00

"Bourgondiër" kroket I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 9,50

Broodje hamburger I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 13,50

Kinderijsje I 2 bolletjes roomijs I slagroom I 5,00



N A G E R E C H T E N

Baklava van kataifi I pistache crème I Dubai parfait I 10,75

Crème brûlée van bosbessen I nougat-roomijs I 10,75

Sticky dadelcake I sinaasappelmousse I crumble van chocolade & biet I chocoladeroomijs I 10,75

Panna cotta van popcorn I gekarameliseerde witte chocolademousse I ijs van witte chocolade & frambozen I 10,75

Dessert van onze leerling William I laat u eens verrassen! I 10,75

Liever een after-dinner cocktail? **Espresso Martini** I 10,00

KAZEN van Michel van Tricht

Kaasaffineurs
Van Tricht

Kaas van Michel van Tricht I 5 soorten kaas I appelstroop I broodje I 16,00

WRANGEBÄCK Een harde Zweedse kaas van koemelk die al werd gemaakt in 1889. Fondant-achtig en romig met een frisse umami-beleving.

ST. DOMNIN DE PROVENCE Bij deze rauwmelkse geitenkaas proef je wat de geitjes het liefst eten: lavendel en kruiden tussen het gras in de Provence. Een plat, vierkant, fris en romig boerderijkaasje, versierd met 3 takjes lavendel.

PAVÉ CRÈME Een Belgische witschimmelkaas uit de Ardennen (Méan), gemaakt van rauwe koemelk. Deze "baksteen" kaas is heerlijk vol-romig en iets plakkerig in de mond.

SIRE DE CRÉQUY Een zachte, lang gerijpte kaas van koemelk uit de regio Nord-Pas-de-Calais. De korst wordt 2x per week met zout geborsteld. De smaak is authentiek met een smeltende structuur.

PICON BEJES Deze grotgerijpte blauwschimmelkaas, met pittige en iets rokerige smaak, komt uit de hoge bergen van Cantabrië, in het noorden van Spanje. Afhankelijk van het seizoen wordt de kaas gemaakt van een mengeling koe-, geiten- en schapenmelk of van alleen koemelk.



DESSERTWIJNEN >>

PX Sherry Alvear – Spanje	€ 5,45
Banyuls Hors d'Age, Domaine Valcros - Frankrijk	€ 6,55
Ménard Pineau des Charentes Blanc - Frankrijk	€ 7,55
Lions de Suduiraut Sauternes - Frankrijk	€ 10,00