



VOORGERECHTEN

Zacht gegaarde zalmfilet met asperges I gefrituurde asperge I groene aspergetips I kruim van ei I citroen crème fraîche I 17,25

Ceviche van coquilles I doperwtencrème I gerookte amandelen I granité van passievrucht en rode peper I 17,75

Gemarineerde gamba`s I little gem I grapefruit I mayonaise van pure chocolade I 17,25

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

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

✓ Burrata I roergebakken asperges I cherrytomaatjes I bieslook I rucola I 17,25

✓ Italiaanse tomatensoep I focaccia met tomaat I 9,00

(V) Aspergesoep I beenham I asperges I kruim van ei I bladerdeegstengel I 10,00
vega 9,50

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I dield broad beans I basilicum dressing 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

Parade van asperges I aspergekroketje I klein kopje aspergesoep I gefrituurde asperge I aspergesalade I beenham I Livar prosciutto I coppa di Parma I omelet met Blue Stilton, spinazie en asperge I pretzel met sesam I 23,75

Tataki van runderbavette I salade met sojadressing I wasabi-mayonaise I 17,25

Krokant gefrituurd buikspek I asperges I zeekraal I teriyaki-hangop I 17,25



HOOFDGERECHTEN

Gebakken snoekbaarsfilet I groene kruidenrisotto I asperges I lamsoren I dragonroomsaus I 28,00

Vis van de dag I onze medewerkers vertellen graag wat het dagverse visgerecht is!
I 26,75

V Gnocchi met sojaboontjes I gekarameliseerde asperges I spinazie-ricotta I Parmezaanse kaas I 26,00

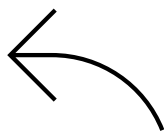
(V) Asperges met beenham I gratin van krielaardappel I gefrituurd ei I gesmolten botersaus I 26,50 *vega* 23,00

Rosé gebraden lamsbout I tagliatelle I ratatouille I honing-tijmsaus I 27,25

Oosters gemarineerde eendenborst I bamboescheuten I sojaboontjes I peultjes I basmatirijst I hoisinsaus I 26,75

Tournedos (MRIJ) van de grill I krielaardappeltjes uit de oven I saus van zwarte knoflook en espresso I 36,75

Gegrilde kalfsribeye I frittata met asperges en broccoli I oreganosaus I 28,50



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



VOORJAARS MENU

3-gangen keuzemenu voor 41,50

Zacht gegaarde zalmfilet met asperges I gefrituurde asperge I groene aspergetips I kruim van ei I citroen crème fraîche I

of

Aspergesoep I beenham I asperges I kruim van ei I bladerdeegstengel I

* * *

Asperges met beenham I gratin van krielaardappel I gefrituurd ei I gesmolten botersaus I

* * *

Kaasplateau van Michel van Tricht I 4 soorten kaas I appelstroop I walnoten I

of

Trifle van aardbeien I aardbeienmousse I gekarameliseerde witte chocolademousse I gemarineerde aardbeien I pistache kataifi I sorbetijs van aardbei I

KINDERGERECHTEN

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

Harm`s cheesecake met frambozen I mangomousse I yoghurt-roomijs I crumble van bitterkoekjes I 11,00

Huisgemaakte amandel-boterkoek I koffie-mascarpone mousse I Tia Maria-karamelsaus I vanilleroomijs I 11,25

Vruchtentaartje I harde wener I passievruchtenmousse I rabarbercompote I sorbetijs van mango I 10,75

Trifle van aardbeien I aardbeienmousse I gekarameliseerde witte chocolademousse I gemarineerde aardbeien I pistache kataifi I sorbetijs van aardbei I 11,25

Dessert van onze leerling William I laat u eens verrassen! I 11,00

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 17,00

NEPTUNE Een plantaardig gestremde triple crème kaas, ambachtelijk gemaakt uit rauwe koemelk in Oostende door kaasmakerij Cru du Nord. Deze kaas heeft een licht pikante toets die iets prikkelt in de mond.

PFEFFERKÄSE Een halfharde hooimelk kaas uit het zuiden van Duitsland met complexe smaken van 5 verschillende peperkorrels. Aangenaam zacht en knapperig van textuur. Romig en boterachtig van smaak.

BRIQUETTE DE L'ANGOUMOIS Een licht pittige rauwmelkse geitenkaas uit de regio Charente die nog traditioneel in een doek wordt uitgelekt. Dit geeft de kaas de bijzonder smeltende textuur.

TALEGGIO LATTE CRUDO Een roodschimmelkaas uit de hoge bergen bij Bergamo, Noord-Italië. Gemaakt van rauwe, ongepasteuriseerde melk van koeien die de alpenweide begrazen, waardoor deze romige kaas zijn karakteristieke smaak en een vleugje zoetheid krijgt.

AIRAS MONIZ SAVEL Een unieke Spaanse blauwschimmelkaas gemaakt van rauwe melk van Jersey koeien. Deze zachte kaas met een intense geur wordt gemaakt in de regio Galicië en rijpt minimaal 1½ maand.



DESSERTWIJNEN >>

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