

Specialiteiten

VOORGERECHTEN

- Carpaccio met pesto, kaas en geroosterde pijnboompitten **€ 12,00**
met ganzenleverkrullen: als supplement **€ 4,50**
 - Rijkge vulde vissoep; een ware beleving **€ 14,00**
- Ossenhaaspuntjes met ketjap-oestersaus en cashewnoten **€ 13,50**
 - Ossenhaaspuntjes met ganzenlever en truffel **€ 17,50**
- Kikkerbillen uit de oven in een saus van room-knoflook (*bereidingstijd ± 15 minuten*) **€ 14,00**
 - Velouté van ossobuco met krokante kalfszwezerik **€ 17,50**

HOOFDGERECHTEN

- Biefstuk van de haas (tournedos van het Belgische blauwrund) met champignonsaus of pepersaus **€ 27,50**
met gebakken ganzenlever: als supplement **€ 9,00**
 - Zeetong uit de Noordzee **dagprijs**
- Kikkerbillen en gamba's in een knoflookroomsaus (*bereidingstijd ± 15 minuten*) **€ 29,50**
- Gefileerde zeetong uit de Noordzee met gesauteerde reuze gamba's **€ 34,00** p/p
(Alleen per 2 personen te bestellen)

VOOR DE ECHTE VLEESLIEFHEBBERS

- T-Bone steak van het Noord Amerikaanse rund (500 gram) **€ 37,50**
Wijnsuggestie: Covilla Rioja Reserva fles € 37,50 glas € 8,00 Biersuggestie: Palm Cornet € 5,50
- Côtes De Boeuf van Belgisch blauw rund (700 gram) **€ 37,50**
Wijnsuggestie: Covilla Rioja Reserva fles € 37,50 glas € 8,00 Biersuggestie: Palm Cornet € 5,50

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Heeft u dieetwensen? Laat het ons weten!