



MENU WEEKEND



TO SHARE 12.00 - sluit

Olijven, bella Cerignola, itrana	6. ⁰⁰
Bawkov zalm, venkel en mierikswortel	16. ⁵⁰
Paleta Iberica, Spaanse schouderham, toast	18. ⁵⁰
Speciale nr. 3 oesters, mignonette, 3 stuks	14. ⁵⁰
Zuurdesem bol, gerookte aioli	8. ⁷⁵
Pimientos de Padron	10. ⁵⁰

LUNCH 12.00 - 16.00

Uiensoep, houtoven, Gruyere en zuurdesem	11. ⁵⁰
Linzen en knolselderij soep, flatbread, chili olie	11. ⁵⁰
Makreel, gerookt, spicy appel en peterselie	13. ⁵⁰
Ceasar, Parmezaan, ansjovis en boerderij kip	15. ⁵⁰
Toast, radicchio, burrata en ingelegde peer	14. ⁵⁰
Geitenkaas uit de houtoven, vijgen, venkel	14. ⁵⁰
Smash burger, cheddar en coleslaw (ook vega)	19. ⁵⁰
Confit de canard, geroosterde biet en linzen	19. ⁵⁰

DESSERT LUNCH

Brownie, chocolade ijs	8. ⁵⁰
Crème brulee, vanille	9. ⁵⁰

SIDES

Spruiten, ancho olie en tallegio	8. ⁵⁰
Pommes Anna	8. ⁵⁰
Spitskool, Kimchi dressing	8. ⁵⁰
Prei, room en witte wijn	8. ⁵⁰
Friet, Friethoes	5. ⁵⁰

DINER 18.00 - 20.00

VOOR

Stracciatella, tardiva, pickled pear, altamura	14. ⁵⁰
Bisque, krab en kreeft, crabtoast	17. ⁵⁰
Mosselen XO sauce, chili en creme fraiche	17. ⁵⁰
Blackened tartaar, shitake en sumo miso	14. ⁵⁰
Maitake gebakken, toast, oude kaas en peterselie	14. ⁵⁰
Uiensoep, houtoven, Gruyere en zuurdesem	11. ⁵⁰

HOOFD

Simmertaler steak, 6 wkn DA, merg	29. ⁵⁰
Kabeljauw, grijze garnalen& coco Paimpol	24. ⁵⁰
Parelgort, knolselderij en cavolo nero	22. ⁵⁰
Boeuff Bourguignon, klassiek, houtoven	24. ⁵⁰
Wild Special, vraag de bediening	dagprijs

SHARED in het weekend ook vanaf 12.00

Cote de boeuf, 700 gr, 6 wkn DA, sides	95. ⁰⁰
Tarbot, op hout gegrild, blitz en sides	85. ⁰⁰
Poulet roti, citroen en tijm, 1 of 2 pers	27. ⁵⁰ /55. ⁰⁰

DESSERT

Gateau au chocolat, rozenbottel, crème fraîche	10. ⁵⁰
Crème brulee, vanille	9. ⁵⁰
Tarte tatin (2 pers), witte choco/koffie ijs	15. ⁵⁰
Kazen, vraag de bediening	15. ⁵⁰

Vragen over de samenstelling van het product? Vraag het aan een van onze medewerkers. Wij helpen u graag.