

Dinerkaart – Dinner menu

Voor bij de aperitief of voorgerecht, voor twee personen / For the aperitif or with a starter, for two persons:

Brood met kruidenboter Bread with herb butter	4,75
Knoflookbrood met olijfolie en zeezout Garlic bread with olive oil and sea salt	7,75
Broodbord met aioli, olijventapenade en tomatensalsa Bread platter with aioli, olive tapenade and tomato salsa	6,75
Drie gangen, voor-, hoofd- en nagerecht / Choice for 3-course menu	47,50
Vier gangen, voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht / Choice for 4-course menu	52,50

Bij enkele gerechten staat een supplementsprijs voor in het 3- of 4 gangen menu
There is a surcharge in the 3- or 4 courses menu for some dishes

U heeft de keuze uit onderstaande gerechten: / You can choose from the dishes below:

Voorgerechten/Starters:

Gravad Lax, een klassieke bereiding van rauwe Noorse zalm gemarineerd in dille, zeezout en suiker, afgemaakt met een mosterd-dille dressing 16,75

Gravad Lax, a classic preparation of raw Norwegian salmon marinated in dill, sea salt and sugar, finished with a mustard-dill dressing

Aanbevolen bier/recommended beer: Insel Kreide

Carpaccio van "grain fed" runderlende op klassieke wijze bereid met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitjes 13,75

Carpaccio of "grain fed" beef loin prepared in a classic way with truffle mayonnaise, Parmesan cheese, arugula and pine nuts

Aanbevolen bier/recommended beer: La Goudale Grand Cru

Salade Burrata, extra romige Mozzarella, huisgemaakte groene pesto, dun gesneden Iberico ham en een kruidencrumble 13,75

Burrata salad, extra creamy Mozzarella, homemade green pesto, thinly sliced Iberico ham and a herb crumble

Aanbevolen bier/recommended beer: Orval

Krokante geitenkaaskroketjes (2 stuks), met Little Gem salade, kruidige gemarineerde cherrytomaatjes en honingdip 15,75

Crispy goat cheese croquettes (2 pieces), with Little Gem salad, spicy marinated cherry tomatoes and honey dip

Aanbevolen bier/recommended beer : Sterck 7

Charcuterie, ambachtelijke vleeswaren flinterdun gesneden met Amsterdamse ui en augurk 16,75

Charcuterie, artisanal meats thinly sliced with

Amsterdam onion and pickles

Aanbevolen bier/recommended beer: Averbode Abdij

Soepen/Soups:

Romige soep van Roma Red tomaten, licht zoetig met fijn gehakte groene kruiden 8,75

Creamy soup of Roma Red tomatoes, slightly sweet with finely chopped green herbs

Krachtige runderbouillon, getrokken van schenkel en merg,
met knapperige groenten 8,75
Powerful beef broth, drawn from shank and marrow, with crunchy vegetables

Hoofdgerechten/Main courses:

Gegrilde "grass fed" rib-eye met een zachte Gorgonzolasaus en zwarte peper 27,75
Grilled grass fed rib-eye with a soft Gorgonzola sauce and black pepper
Supplementsprijs menu/Supplement price menu 3,50
Aanbevolen bier/recommended beer: Gulden Draak Imperial Stout

Gestooft vissoorten op basis van bouillabaisse, zeeduivel, zonnevis, poon
en zalm, met smaken van saffraan, steranijs en Pernod 28,75
Braised fish based on bouillabaisse, monkfish, sunfish, gurnard
and salmon. With flavors of saffron, star anise and Pernod
Supplementsprijs menu/Supplement price menu 4,50
Aanbevolen bier/recommended beer:: Westmalle Tripel

Huisgemaarineerde spare-ribs, lekker gekruid met een koude dipsaus
en gemengde salade 25,75
Home-marinated spare ribs, nicely seasoned with a cold dipping sauce
and mixed salad
Aanbevolen bier/recommended beer: Duchesse de Bourgogne

Verse ravioli gevuld met knolselderij en truffel in een roomsaus van Pecorinokaas 23,75
Fresh ravioli filled with celeriac and truffle in a cream sauce of Pecorino cheese
Aanbevolen bier/recommended beer: Delirium Tremens

Rouleau van kalfsvlees met een saus van look en lente ui 24,75
Rouleau of veal with a garlic and spring onion sauce
Aanbevolen bier/recommended beer: Insel Saison

Pikant gebakken mosselen op Indische wijze met smaken van Jahe, Sereh,
knoflook, rode peper en ketjap 24,75

Spicy fried mussels in an Indian way with flavors of Jahe, Sereh,
garlic, red pepper and sweet soy sauce

Aanbevolen bier/recommended beer: La Guillotine

Extra bij te bestellen/ Side dishes extra to order:

Schaaltje verse, in de schil, gebakken frites (voor 2 personen) 4,50

Dish of fresh baked fries (for 2 persons)

Schaaltje groene sla 4,50

Bowl of green lettuce

Desserts:

Klassieke cheesecake met frambozencoulis en verse munt 12,50

Classic cheesecake with raspberry coulis and fresh mint

Aanbevolen bier/recommended beer: Alexander Rodenbach

Tiramisu, laag voor laag bereid met lange vingers, mascarpone,
koffie en Amaretto Disaronno 13,75

Tiramisu, prepared layer by layer with ladyfingers, mascarpone,
coffee and Amaretto Disaronno

Aanbevolen bier/recommended beer: Insel Baltic

Roomijs met gezouten karamel, met geslagen room en hazelnootcrumble 11,75

Ice cream with salted caramel, with whipped cream and hazelnut crumble

Aanbevolen bier: La Trappe Isidor

Kaasplank, samengesteld door de chef 14,50

Supplementsprijs menu/Supplement price menu 3,50

Cheese board, composed by the chef