

Dinerkaart

Voor bij de aperitief of voorgerecht, voor twee personen:

Brood met kruidenboter	4,75
Knoflookbrood met olijfolie en zeezout	7,75
Broodbord met aioli, olijventapenade en verse tomatensalsa	7,50

Drie gangen, voor-, hoofd- en nagerecht, Keuze uit onderstaande gerechten*	47,50
---	-------

Vier gangen, voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht, Keuze uit onderstaande gerechten*	52,50
--	-------

- Bij enkele gerechten staat een supplementsprijs bij voor in het menu.
- Gaarne vooraf aangeven of u een: drie- of vier gangen menu wenst of à la carte eet.

Vooraf- of bij het voorgerecht:

Brood met kruidenboter	4,95
Brood met aioli, olijventapenade en tomatensalsa	7,50
Knoflookbrood warm uit de oven met olijfolie en zeezout	7,75

Voorgerechten:

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

Aanbevolen bier: Insel Kreide

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

Aanbevolen bier: La Goudale Grand Cru

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

Aanbevolen bier: Orval

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

Aanbevolen bier: Sterck 7

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

Aanbevolen bier: Averbode Abdij

Soepen:

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

Krachtige runderbouillon, getrokken van schenkel en merg, met knapperige groenten 8,75

Hoofdgerechten:

Gegrilde "grass fed" rib-eye met een zachte Gorgonzolasaus en zwarte peper 27,75

Supplementsprijs menu: 3,50

Aanbevolen bier: Gulden Draak Imperial Stout

Gestoomde vissoorten op basis van bouillabaisse, zeeduivel, zonnevis, poon en zalm, met smaken van saffraan, steranijs en Pernod 28,75

Supplementsprijs menu: 3,50

Aanbevolen bier: Werstmalle Tripel

Huisgemarineerde spare-ribs, lekker gekruid met een koude dipsaus en gemengde salade 25,75

Aanbevolen bier: Duchesse de Bourgogne

Verse ravioli gevuld met knolselderij en truffel in een roomsaus
van Pecorinokaas 23,75

Aanbevolen bier: Delirium Tremens

Rouleau van kalfsvlees met een saus van look en lente-ui 24,75

Aanbevolen bier: Insel Saison

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

Aanbevolen bier: La Guillotine

Extra bij te bestellen:

Schaaltje verse, in de schil, gebakken frites (voor 2 personen) 4,75

Schaaltje groene sla 4,75

Desserts:

Klassieke cheesecake met frambozencoulis en verse munt 12,50

Aanbevolen bier: Alexander Rodenbach

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

Aanbevolen bier: Insel Baltic

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

Aanbevolen bier: La Trappe Isidor

Kaasbord van onze Chef 14,50

Aanbevolen bier: Val Dieu Grand Cru