

Voorgerechten

Mechelse asperges met gepocheerd scharrelei, grijze garnalen en Hollandse saus met bieslook 20 €

langzaam gegaard Kalfsvlees "Vitello Tonato" 19 €

Duo van asperges met tataki van tonijn en zalm 22 €

De Klassiekers

Carpaccio van ossenhaas, pesto, slaatje met krullen van Gran Padano verfrist met appelkappertjes 17 €

Huisbereide garnaalkroketten, puur en klassiek 16 €

Gebakken vette eendenlever, toast van brioche , zilveruitjes, sausje met Granny Smith 21 €

Daar wij uitsluitend met verse producten werken, gelieve ons te verontschuldigen voor de soms ontbrekende marktaanvoer



Hoofdgerechten

Kraaibiefstuk met raapjes, boontjes, wortel en aardappelwaaier	27 €
Lamskroon met asperges, snijboontjes en aardappelkroket	27 €
Zeebaarsfilet met aardappeldakje, venkel en witte wijnsaus	26 €

De Klassiekers

Ossenhaas van het Ierse "Hereford" rund, kropsla met tomaat	30 €
Tussenrib van het Ierse "Hereford" rund, kropsla met tomaat	28 €
Saus naar keuze: béarnaise, choron, groene peperroom, archiduc	3 €
Filet pur van paard, kropsla met tomaat	28 €
Gegrilde tonijn met in de wok gebakken groentjes, Indische pesto, schuim van kokosmelk met sap van citroengras	29 €
Gebakken zeetong, seizoenslaatje met schaafsel van Parmezaanse kaas en frietjes	35 €

De keuken is ambacht, ambacht vraagt geduld, geniet van dit moment

Business lunch (voorgerecht en hoofdschotel) 20 €