

## Voorgerechten

Mi-cuit van tonijn, zalm en rucola 17.00

Skrei met geplette aardappel, karnemelk en garnalen 17.00

Gevulde pijlinktvis met venkel, paprika en parma 18.00

## De Klassiekers

Carpaccio van ossenhaas, pesto, slaatje met krullen van Gran Padano verfrist met appelkappertjes 17.00

Huisbereide garnaalkroketten, puur en klassiek 16.00

Gebakken vette eendenlever, toast van brioche, zilveruitjes, sausje met Granny Smith 22.00

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

## Hoofdgerechten

Suprême van parelhoen met worteltjes, aardpeer, duchesse aardappel en jus met champignons 26.00

Kalfskroon met dauphin aardappel, bloemkool, romanesco 'Cross & Blackwel' 28.00

Zonnevis filet (*Zeus faber*) met mergpompoen, tomaat, kaviaar van eierplant en pasta pesto 29.00

## De Klassiekers

Tussenrib van het Ierse "Hereford" rund, kropsla met tomaat 28.00

Saus naar keuze: béarnaise, choron, groene peperroom, archiduc 3.00

Geelvintonijn met chorizo, salsa van groenten en Ana aardappelen 29.00

Rog vleugel "Meunière" met hazelnootboter, kappers en mousseline aardappelen 24.00

Zeetong met julienne groenten, duchesse aardappelen en blanke botersaus 35.00

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

Business lunch (voorgerecht en hoofdschotel) 20.00