



CHEF'S MENU

	Tonijntartaar	12.50
	Pittig gemarineerde tonijn Zoetzuur Wasabi	
✓	Pompoensoep	10.50
	Paddenstoelen Peterselie Hazelnoot	
	Kalfswang	26.50
	Rode kool Appel Uitjes Laurierjus	
✓	Stapeltaart	10.00
	Chocolade Vanille Karamel Roomijs	
	4-gangen chef's menu	39.50
	3-gangen chef's menu (zonder pompoensoep)	34.00

SPECIALS

	Kreeft (500 gr.)	49.50
	Aardappelgnocchi Artisjok Tomaat	
	Zeetong (400-500 gr.)	49.50
	Franse frites Sla Ravigottesaus	
	Piepkuiken 'butterfly'	26.50
	Franse frites Champignons Dragonroomsaus	
	Château Briand (450 gr.) voor 2 personen	75.00
	Aardappelgratin Boontjes Worteltjes 2 sauzen naar keuze	

OM TE DELEN

✓	Broodmandje To Share	10.00
	Zuurdesem Boerenboter Tapenade Kruidenboter	
	Charcuterieplank To Share	15.50
	Jambon cru Saucisson Paté Camembert	
✓	Warme camembert	14.00
	Toast Tijm Honing Olijfolie	
	Bitterballen (8 st.)	8.50
	Tafelzuren Mosterd	
	Gemengd borrelgarnituur (12 st.)	13.50
	Diverse frituursnacks	



VOORGERECHTEN

	Carpaccio Rucola Parmezaan Truffelmayonaise	17.00
	Gerookte zalm Botersla Crème fraîche Mosterd-dillesaus	16.50
✓	Romige burrata Tomaat Rucolapesto Olijf Croutons	15.50
	Steak tartare (100 of 200 gr.) Uitjes Kappertjes Mosterd Peterselie Tomaat Dooier	16.50 (klein) / 32.50 (groot)
	Caesarsalade Romainesla Kippendij Parmezaan Gepocheerd ei Croutons Caesardressing	16.50 (klein) / 24.50 (groot)
	Rivierkreeftjescocktail Avocadomousse Broodcroutons Cocktailsaus	17.50
✓	Champignon à la escargot Champignons Room Dragon Peterselie Knoflook Toast	15.50

SOEPEN

✓	Tomatensoep Geroosterde tomaat Basilicum Crème fraîche	7.50 (klein) / 10.00 (groot)
✓	Uiensoep Broodcrouton Gruyèrekaas Gegratineerd	12.50
	Bretonse schaaldierensoep Rivierkreeft Venkel Tomaat Rouille Croutons	15.00

BIJGERECHTEN

✓	Franse frites Uit Zuyd Grof zout	5.50
	Loaded fries 'Provençale' Bacon Uitjes Peterselie Dijonmayonaise	9.50
✓	Truffelpuree Aardappelpuree Truffeltapenade Peterselieboter	8.50
✓	Salade Botersla Rucola Tomaat Rode ui	5.00
✓	Gebakken champignons Champignons Rode ui Peterselie-kruidenboter	7.50



VIS

Zalm Aardappelpuree Bimi Tomaat Citroenbotersaus	27.00
Kabeljauw Risotto Gegrilde groenten Venkelsaus	27.00
Gamba's piri-piri Aardappelkrokant Groene asperge Bosui	28.50
Vis van de markt Basmati Aubergine Worteljus	28.50

VEGETARISCH

 Truffelravioli Ricotta Paddenstoel Roomsaus Rucola	23.00
 Meatless burger Sla Tomaat Cheddar Nest-saus Frites	20.50
 Linzendahl & naan Oranje linzen Kokos Tomaat Bimi Specerijen	18.00

VLEES

Nest burger Sla Tomaat Bacon Cheddar Nest saus Frites	21.50
Varkensschnitzel Boontjes Krieltjes of frites Saus naar keuze	18.50 (160 gr.) / 23.50 (200 gr.)
Maiskipfilet Chantenayworteltjes Dragonroomsaus Krieltjes of frites	25.00
Entrecôte (250 gr.) Boontjes Truffelmayonaise Krieltjes of frites	35.00
Tournedos (180 gr.) Boontjes Truffelmayonaise Krieltjes of frites	29.50
Tournedos met eendenlever Krieltjes of frites	35.50

Sauzen naar keuze:
Béarnaise | Stroganoff | Champignon | Peper



DESSERTS

✓	Dame Blanche Vanilleroomijs Chocoladesaus Gezouten karamel Pecannoten	10.50 (klein) / 13.50 (groot)
✓	Crème brûlée Speculaaskruiden Sinaasappel	9.50
✓	Dessert van het plateau Vraag ernaar bij onze medewerkers	8.50
✓	Café glacé Koffie Mokka Vanilleroomijs	9.50
✓	Mousse au chocolat Chocolademousse Framboos Passiesorbet	11.50
✓	Kaasplateau Diverse Franse kazen Marmelade	13.50 (3 st.) / 15.50 (4 st.)
✓	Tarte tatin Vanilleroomijs Pecannoten	13.50
✓	Koffie compleet Koffie Likeurroom Lekkernijen	7.50



Heeft u een allergie of speciale dieetwensen? Vraag naar onze allergenenkaart!