

KAART

> Menu
> Menukaart
> Maandmenu
> Menu Prinsessehof
> Menu v/d chef
> Suggesties
> Feestdagen

Wij ronden af om 16u00 in de namiddag aangezien wij om 18u00 terug klaar staan voor onze volgende klanten.

'S avonds sluiten wij om 24u00.

MENU V/D CHEF

1/2 Kreeft i/d oven / blanke boter

OF

Franse Gillardeau Oesters (6st.)

OF

Huisbereide Ganzenlever / Chutney van Mango & Ajuin

Rib-Eye / Frisona / Portugal

3 à 4 weken Dry-Aging.

"Selected *****" (supplement 5 €)

Contrefilet Fries Holstein Dubbel Doel. 3 à 4 weken Dry-Aging.

OF

Côte à l'os Sashi AAA (Denemarken)

OF

Côte à l'os Simmental (Zwitserland)

OF

Côte à l'os Noir Baltique (Baltisch)

OF

Côte à los Rubia Gallega (Galicië)

OF

Côte à l'os Frisona (Galicië)

Dit is het stukje vlees voor de liefhebber van diepere smaken! 4 weken Dry-Aged.

(enkel per 2 personen) Supplement 15 €/p.p.

OF

Paëlla met zeevruchten / kreeft / gamba's / vongolé / calamares / Sint-Jacobsnoten / mossels

Supplement 10,00 euro

OF

Skreihaas / nage van krokante groenten / Madras curry / Vers gepelde garnalen

Crème Brulée

OF

Trio van chocolademousse

OF

Café Glacé

PRIJS: € 65

Deze menu wordt enkel geserveerd per tafel.