

Menukaart

De kaart en de prijzen kunnen variëren volgens marktaanbod
Hier wordt alles in het huis gemaakt. Geen bloemen, geen scheuten maar pure eerlijke keuken.
Wij wensen jullie een leuke ervaring - De chef.

Lunch

Lunch voorgerecht en hoofdgerecht

€ 36

Goeste van de chef

Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

€ 94

Voorgerechten

Ostra Signature Regal Oesters 6st

De oesters van Ostra Regal onderscheiden zich door hun zachte, romige textuur en verfijnde, zilte smaak. Met een vleugje zoetheid, subtiele tonen van zeewier en een delicate mineraliteit, een ware smaakexplosie

€ 25

Garnaalkroket home-made (2st)

Citroen, gefrituurde peterselie

€ 26

Wilde reuze gamba

Salieboter

€ 26

Langoustine

Handgesneden tartaar, sojan wasabi, koolrabi

€ 33

Dim Sum La Traverse homemade

Verse krab, beenmerg

€ 26

Babykreeft 1/1

Belle vue

€ 33

Wagyu A5

Tataki, soja, hazelnootboter

€ 35

Tartaar

Wagyu, 30gr Belgium caviar, Fred Drapier

€ 65

Rodebiet (veggie)

Carpaccio, bio geitenkaas uit Twente

€ 21

Voor de kleine dwarsliggers

La Traverse Steak Black Angus

Sla, handgesneden frietjes. Niet gestekt, wel veel smaak!

€ 25

Tong

Sla, handgesneden frietjes

€ 25

Balletjes in tomatensaus

Sla, handgesneden frietjes

€ 25

Pasta van de chef

€ 25

Klassiekers

Steak Tartaar à la minute

Black Angus Australië

Sla, handgesneden frietjes

€ 31

Kalfsniertjes

Dijonnaise, sla, handgesneden frietjes

€ 31

Kalfszwezerikken

Grondasperges uit Oostrozebeke, nieuwe aardappelen, jus van truffel

€ 41

Steak La Traverse

Sla, handgesneden frietjes

€ 36

Huisgemaakte pasta

Kalfshersentjes, salieboter, Toscanini Amsterdam

€ 31

Pladijs

Open lasagne, wilde spinazie, jonge ui, kaviaar aubergines

€ 31

Wilde reuze gamba

Caponata, tagliatelle

€ 34

Baby kreeft 1/1

Verse pasta, smekboter

€ 37

Stoverij Wagyu

Sla, handgesneden frietjes

€ 45

Huisgemaakte ravioli (veggie)

Aubergine, tomaat, burrata, pesto Parmigiano Reggiano 36 mesi Stagionatura

€ 31

Onglet Wagyu A5 op = op

Mergpijp, bordelaise, sla, handgesneden frietjes. Onglet is een uniek stuk vlees van het rund dat aan het middenrig hangt. Grof van textuur en super krachtig van smaak. Het absolute top in runderrassen. Letterlijk vertaald betekend wagyu Japanse koe (wa = Japan, gyu = koe). De runderen houden van rust, ruimte en een knuffel. Het vlees heeft een bijzondere marmering, intense nootachtige smaak en zachte structuur. Het vet smelt op relatief lage temperaturen de smaakdrager van het vlees.

€ 79

Selectie Jospers grill

Holsteiner - NEDERLAND

Gekend als melkkoe. Door vele jaren grazen zeer smaakvol vlees. Zeer zacht en verrassend van smaak. Het vlees heeft een lichte kleur en een fijne textuur, met een minimale hoeveelheid vet.

€ 69

Hilton ribeye - AMERIKA

De Hilton komt van graan gevoerd Noord-Amerikaanse runderen, volgens velen crème de la crème als het gaat om rundvlees. Deze moeten zowel qua kleur als qua vetverdeling en bovenal qua marmering tot de absolute top behoren.

€ 79

Limousin entrecôte - FRANKRIJK

Het van deze prachtige, roodbruine runderen staat bekend om de heerlijke sappigheid en ongekende malsheid. Deze runderen lopen op de grasvelden van de Franse streek limousin.

€ 69

Himmerland - DENEMARKEN

Himmerland rundvlees, met name de kruisingen van Jersey & Hereford uit de Deense regio Himmerland, staat bekend om zijn uitzonderlijke kwaliteit en specifieke smaakprofiel. Het vlees heeft een volle, krachtige smaak. Het vlees bevat fijne vetdooradering (marmering), wat zorgt voor extra sappigheid en smaakbeleving.

€ 85

Desserts

Dame blanche

Roomijs met hoefemelk, en echte bourbon vanille, verse warme chocoladesaus

€ 14

Coupe colonel

Limoen-citroensorbet, vodka, munt

€ 14

Panna cotta "Toscanini venticinque"

Verse karamel, crumble van brioche

€ 14

Aardbei

4 x anders, huisgemaakte meringue

€ 14

Appel

Krokante bladerdeeg, ijs van rum & rozijnen

€ 14