



BITS & BITES

Griekse olijven  8

Zoete aardappelfrietjes met truffel mayonaise  7

Dim sum 15

Creusen natuur of met Japanse vinaigrette (3 st) 15

Gepaneerde mosseltjes 17

Kibbeling, gepekeld groentjes, tartaarsaus 19

Chorizo kroketjes met bravas saus (6 st) 19

Mini garnaalkroketjes (6 st) 19

Toast gerookte zalm 22

Toast kannibaal 17

'Jamon de Teruel' 17

'Secreto n°7' 18

Rubia Gallega entrecôte gerijpt en gedroogd gedurende 7 weken

'Imperial Heritage Caviar' 10gr. € 35 | 30gr. € 95

Blini's, klassiek garnituur

Antipasti (2p-4p) 24

Coppa Stagionata La Bottega di Ado, chorizo Pamplona, Bresaola Punta d'Anca, Jamon de Teruel, Manchego

Griekse Mezze (2p-4p)  24

Tzakziki, tarama, feta-rode biet, pita, falafel, Griekse olijven

VOORGERECHTEN

Mosselsoepje met bleekselder 15

Artisjok met bieslook dip  19

Kroket van paddenstoelen en truffel, geroosterde pompoen, rode biet  23

Carpaccio 'Filet d'Anvers' 20

Wildpaté, herfstgarnituur, brioche 22

Garnaalkroketten, gefruite peterselie, citroen, bisque mayonaise 23

Tonijn, edamame, citroengras bouillon, rijst cracker 24

Softshell krab, tempura, mango 30



Vegetarisch gerecht

Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers staan u graag te woord.



SALADES

Salade met geitenkaas, bieten, vijgen, pecannoot  24
Supplement traag gegaard buikspek 'De Laet & Van Haver' € 5

Hoevekip, pompoen, granaatappel, honingmosterd 26

HOOFDGERECHTEN

Penne, bospaddenstoelen, tartufata, notensla, parmezaan  24
Supplement coppa € 5

Vis volgens marktaanbod, pesto risotto, courgette, zomer brunoise 33

Gamba, linguini, venkel, bisquesaus 38

Noordzeetong à la Meunière, salade gepekeld groentjes, puree of frietjes 49

Ragout van everzwijn, herfstgarnituur, kroketjes 32

Onglet, snijboon, piquillo, lavasmayo, gepofte aardappel met kruidenboter 35

Wilde eend, rode biet, geitenkaas, gnocchi, groene kruiden 36

Hert, herfstgroenten, appel, veenbes, kroketjes, wildjus 39

Steak tartaar, witloofsla, frietjes 29

Tartaar Piemontese 'Deluxe', rundsvlees, Imperial Heritage Caviar, truffelolie 55

Filet pur 'Black Angus', Argentinië * 42
Supplement ganzenlever € 8

Ribeye 'Black Angus', Uruguay * 45

Côte à l'os 'Holsteiner', Duitsland (2p) * 99

** Inclusief frietjes / witloofsla of warme groenten / peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus*



Vegetarisch gerecht

Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers staan u graag te woord.

Wij vragen u vriendelijk om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.

Zodoende kunnen wij voor een vlot verloop zorgen voor alle gasten.



KEUZEMENU € 56

Garnaalkroketje, gefruite peterselie, citroen

Of

Wildpaté, herfstgarnituur, brioche

Of

Softshell krab, tempura, mango
(suppl. +7)

Mosselsoepje met bleekselder

(suppl. +8)

Of

Coupe kolonel, citrussorbet, vodka
(suppl. +8)

Vis volgens marktaanbod, pesto risotto, courgette, zomer brunoise

Of

Onglet, snijboon, piquillo, lavasmayo, gepofte aardappel met kruidenboter

Of

Hert, herfstgroenten, appel, veenbes, kroketjes, wildjus
(suppl. +10)

Poire Belle Hélène

Of

Dame blanche

Of

Irish coffee

Of

Selectie kazen 'Van Tricht' (suppl. € 9)

Pave Creme, Texels Rustique, Manigodine, Gratin Blu, dadels, notenbrioche



VOORGERECHTEN

Tomatensoep met balletjes 9

Kaaskroketje 11

Garnaalkroketje 14

HOOFDGERECHTEN

Spaghetti bolognaise 14

Gepaneerde pladijs met spinaziepuree 17

Kipfilet met appelmoes en frietjes 17

Filet pur, tomatensla, vleesjus, frietjes 20

NAGERECHTEN

Kinderijsje 8

Chocolademousse 8



N A G E R E C H T E N

Trio van sorbet 13

Dame blanche 13

Crème brûlée 13

Tarte tatin geflambeerd, vanille-ijs, boerenjongens 15

Poire Belle Hélène 15

Assortiment zoete versnaperingen 15

Macaron, bokkepoot, mokka-ijs, crème brûlée, madeleine, chocolade mousse

Sabayon, vanilleroomijs 16

Selectie kazen 'Van Tricht' 19

Pave Creme, Texels Rustique, Manigodine, Gratin Blu, dadels, notenbrioche

*Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers staan u graag te woord.
Wij vragen u vriendelijk om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.
Zodoende kunnen wij voor een vlot verloop zorgen voor alle gasten.*

A F T E R D I N N E R D R I N K S

Limoncello 7

Berta Amaretto di Mombaruzzo 14

Espresso Martini 14

White Russian 14

Irish coffee 12

Trio van Porto (3x3cl) 18.5

Vista Allegre Tawny 10y, 20y, Old White 20y