



BORREL

OESTERS — PER STUK 3,50
Geserveerd met rode wijnazijn en citroen.

CHARCUTERIE 13,50
Geserveerd met brood en huisgemaakte aioli.

GARNALENKROKETTEN — 3 STUKS 12,00
Te bestellen tot 18:00

BITTERBALLEN — 6 STUKS 8,00
Te bestellen tot 18:00

OUDE KAAS BITTERBALLEN — 6 STUKS 9,00
Te bestellen tot 18:00

MENU VAN DE CHEF

**WEKELIJKS WISSELEND SPECIALITEITEN
MENU MET ZORG SAMENGESTELD DOOR
DE CHEF**

LUNCH 3 GANGEN 35,00

DINER 4 GANGEN 42,50
Vraag de bediening naar het menu van deze week.

VOORGERECHTEN

BURRATA 11,00
Huisgerookte burrata geserveerd met een salade van quinoa, verse kruiden en gemarineerde tomaten.

ZALMFOREL 14,00
Zacht gegaarde zalmforel geserveerd in een bouillon van miso en gember met zuring.

TATAKI VAN RUNDERLENDE 15,00
Kort geschroeide runderlende met XO saus. Geserveerd met een duxelles van shiitake op oosterse wijze en een krokantje van Nori

CARPACCIO VAN HEILBOT 16,00
Carpaccio van gerookte heilbot met Argentijnse scampi, geslagen room van visbouillon en een vinaigrette van gamba en dragon.

LOMO IBERICO 14,00
Dungesneden haas van het Iberico varken geserveerd met gebakken champignons, cherry tomaat en Taggiasche olijven.

HOOFDGERECHTEN

SPITSKOOL STEAK 19,00
Spitskool van de barbecue geserveerd met een crème van spitskool en Za'atar specerijen.

SHORT RIB 24,00
Sous-vide gegaarde runder-short rib gelakt met rode port, geserveerd met een crème van pompoen, geroosterde zoete aardappel en een saus van gele cantharellen

ROODBAARS 22,50
Roodbaarsfilet van de plancha geserveerd met een crème van topinamboer, kaviaar van makreel en smokey whiskey mosselen.

**TOURNEDOS
GESERVEERD MET EENDELEVER** 29,00
5,00
Tournedos van de grill met sauce Bordelaise. Geserveerd met een crème van paprika en gepofte Cevenne uien.

ZEETONG (500 GRAM) 39,50
In de boter gebakken. Met frites en salade.

SIDES

GEMENGDE SALADE 5,00
ROSEVAL KRIELTJES 5,00
FRITES UIT ZUYD 5,00
Met truffelmayonaise 1,50

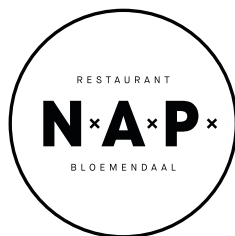
DESSERTS

OOSTERSE ABRIKOOS 9,50
Diverse bereidingen van abrikoos geserveerd een parfait van kokos en limoen, zwarte sesam cremeux en een licht pittige vinaigrette van Habanero pepers.

ZOMERSE CHOCOLADE 9,50
Pure chocolade mousse met chocolade crème geserveerd met een crumble van macadamia noten en een gel van kaffirblad.

PEACHES N CREAM 9,50
Cremeux van frambozen met meringue en verveine. Geserveerd met gepocheerde perzik, verse frambozen en crème van vanille.

KAASASSORTIMENT 14,50
De lekkerste kazen van Bourgondisch Lifestyle.



MOUSSEREND

			
CAVA RESERVA	7,50	32,50	
<i>Miquel Pons, Penedes</i>			
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS	12,50	60,00	
<i>Premier cru, Yannick Vauthier</i>			

WITTE HUISWIJNEN

			
LA GALOPE 2019	4,00	22,50	
<i>Colombard – Ugni Blanc, Gascogne</i>			
TRES CANTOS 2019	4,50	25,00	
<i>Verdejo – Viura, Rueda</i>			
MONTANSSY 2019	5,50	32,50	
<i>Chardonnay houtgelagerd, Pays d’Oc</i>			

RODE HUISWIJNEN

			
RAMON ROQUETA RESERVA 2015	5,50	32,00	
<i>Tempranillo, Catalunya</i>			
LE VERSANT 2019	5,00	28,00	
<i>Pinot Noir, Pays d’Oc</i>			
VIU MANENT RESERVA 2018	5,00	28,00	
<i>Carménère, Colchagua valley</i>			

ROSÉ

			
LE VERSANT 2019	4,75	26,00	
<i>Grenache Noir, Pays d’Oc</i>			
CHATEAU DEMONPERE 2019		36,00	
<i>Cinsault – Grenache, Provence</i>			
HAUT GLEON 2019		36,00	
<i>Grenache, Cabernet, Merlot, Pinot</i>			

COCKTAILS

DARK & STORMY	12,50
<i>Goslings black rum – gingerbeer – limoen</i>	
MOSCOW MULE	12,50
<i>Vodka – gingerbeer – limoen</i>	
PALOMA	12,50
<i>Tequila – grapefruit – limoen</i>	

GIN & TONICS

BOBBY’S GIN	10,00
<i>Sinaasappel – kruidnagel</i>	
THE STILLERY’S GIN	10,00
<i>Peer – blauwe bessen</i>	
HENDRICKS GIN	10,00
<i>Komkommer – zwarte peper</i>	

BIEREN OP FLES

HEINEKEN	3,50
IJWIT – BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM	5,00
<i>Witbier (6,5%)</i>	
NATTE – BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM	5,00
<i>Biologische Dubbel (6,5%)</i>	
ZATTE – BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM	5,00
<i>Ongefilterde Tripel (8%)</i>	