



BORREL

HERTEN KROKETTEN — 3 STUKS	9,00
GARNALEN KROKETTEN — 3 STUKS	12,00
BITTERBALLEN — 6 STUKS	8,00
OUDE KAAS BITTERBALLEN — 6 STUKS	9,00

MENU VAN DE CHEF

WEKELIJKS WISSELEND SPECIALITEITEN MENU
MET ZORG SAMENGESTELD DOOR DE CHEF

3 GANGEN 35,00

4 GANGEN 42,50

VOORGERECHTEN

PULPO <i>Zacht gegaarde octopus geserveerd met gebakken scheermessen. Frisse salade van aardappel en appel en krokante Coppa di Parma..</i>	15,00
PAPRIKA TARTARE <i>Klassiek aangemaakte tartaar van koud gegaarde paprika. Geserveerd met een gepocheerd kwartelei en kaviaar van aubergine.</i>	12,50
CARPACCIO <i>Carpaccio van dry-aged Hollands melkrund. Geserveerd met mosterdbladd, truffel Pecorino, crème van walnoot en truffelolie.</i>	15,00
FOIE GRAS & COQUILLE <i>Gebakken foie gras en coquille geserveerd met verse snijbonen en een crème van bloemkool en miso.</i>	17,50

HOOFDGERECHTEN

BLOEMKOOI <i>Bloemkool geroosterd met komijn. Beluga linzen geaard in een bouillon van cèpes,</i>	22,50
---	-------

gebakken paddenstoelen en beurre-blanc saus met vadouvan specerijen.

HERT <i>Hertenfilet geserveerd met een compote van kweepeer en gerookte pastinaak crème, gebakken kweepeer en pastinaakchips en eigen jus met calvados.</i>	25,00
ZEEBAARS <i>Op de huid gebakken zeebaarsfilet geserveerd met peterseliewortel, bospeen en beurre blanc van zwarte knoflook.</i>	25,00
RIB-EYE DOUBLE DUTCH (250 GRAM) <i>Rib-eye van de grill met gebakken wilde cèpes en cantharellen en eigen jus met cèpes</i>	29,50
SUPPLEMENT EENDENLEVER	5,00

ZEETONG (500 GRAM) 42,50
In de boter gebakken. Met frites en salade.

SIDES	
GEMENGDE SALADE	5,00
ROSEVAL KRIELTJES	5,00
FRITES UIT ZUYD	5,00
<i>Met truffelmayonaise</i>	1,50

DESSERTS

STICKY TOFFEE <i>Sticky toffee pudding geserveerd met een parfait van kaviaar.</i>	9,50
ANANAS <i>Gegrilde ananas geglanceerd met honing en whisky. Geserveerd met pistache parfait vanille room en verveine.</i>	9,50
CHOCOLADE <i>Parfait van pure chocolade en kastanjechampignons geserveerd met een crème van chocolade en mandarijn en sabayon van mandarijn.</i>	9,50
KAASASSORTIMENT <i>De lekkerste kazen van Bourgondisch Lifestyle.</i>	15,00

MOUSSEREND

CAVA RESERVA	7,50	32,50
---------------------	------	-------





Miquel Pons, Pénedes

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 12,50 60,00
Premier cru, Yannick Vauthier

WITTE HUISWIJNEN



LA GALOPE 2019 4,00 22,50
Colombard – Ugni Blanc, Gascogne

TRES CANTOS 2020 4,50 25,00
Verdejo – Viura, Rueda

MONTANSSY 2020 5,50 32,50
Chardonnay houtgelagerd, Pays d'Oc

RODE HUISWIJNEN



RAMON ROQUETA RESERVA 2017 5,50 32,00
Tempranillo, Catalunya

LE VERSANT 2019 5,00 28,00
Pinot Noir, Pays d'Oc

LIRAC LA FERMADE 2019 6,50 38,00
Grenache, Syrah, Mourvedre, Rhone.

ROSÉ



LE VERSANT 2020 4,75 26,00
Grenache Noir, Pays d'Oc

CHATEAU DEMONPERE 2020 36,00
Cinsault – Grenache, Provence

HAUT GLEON 2020 36,00
Grenache, Cabernet, Merlot, Pinot

COCKTAILS

DARK & STORMY 12,50
Goslings black rum – gingerbeer – limoen

MOSCOW MULE 12,50
Vodka – gingerbeer – limoen

PALOMA 12,50
Tequila – grapefruit – limoen

GIN & TONICS

BOBBY'S GIN 10,00
Sinaasappel – kruidnagel

THE STILLERY'S GIN 10,00
Peer – blauwe bessen

HENDRICKS GIN 10,00
Komkommer – zwarte peper

BIEREN OP FLES

HEINEKEN 3,50

IJWIT – BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM 5,00
Witbier (6,5%)

NATTE – BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM 5,00
Biologische Dubbel (6,5%)

ZATTE – BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM 5,00
Ongefilterde Tripel (8%)