

Bar bites

- Erwin's brood  € 6,50
Vers afgebakken | duo van boter
- Truffel kaasbrood € 7,00
Truffel | Franse gruyère | Duitse emmentaler | Italiaanse parmigiano reggiano
- San Danielle 80gr € 14,00
Tuinbonen | olijfolie
- Zalm toast € 7,00
Toast | zalm | truffel honing

Starter | New Style

- Keizer's keuze € 21,50
Combinatie van een aantal shared gerechten p.p.
- Bonbons (vanaf 2 stuks)
• Steak tartaar | truffelcrème
• Tonijn tartaar | busui
• Bospaddenstoelen | balsamico  € 11,00
- Gyoza kip € 12,00
Wasabi | okonomi
- Garnalen popcorn € 15,00
Goldbrown | crème van rode harissa
- Burrata  € 15,00
Wentelteefje | tomaat
- Brioche anjovis € 12,50
Geitenboter | ui

Starter | Old Style

- Bisque van kreeft € 12,50
Knoflookolie | brood
- Stelledendammetje € 19,50
Tonijn | zalm | garnaal
- Steak Tartaar € 12,00
Gerookte paling mayonaise | nori
- Escargots € 12,50
Kruidenboter / brood



Heeft u allergieën of speciale dieetwensen?
Laat het ons weten, dan houden wij hier graag rekening mee

Mains

- Maiskip € 26,50
Mosterd | prei
- Gegrilde aubergine met burrata  € 24,00
Gepofte paprika | zwarte knoflook linzen
- Diamanthaas € 28,00
Crème van topinamboer | groente
- Kabeljauw € 28,00
Beurre Blanc | doperwt crème

Special's

- Zeetong € 39,50
Remoulade | kruiden risotto
- Bavette € 32,50
Groente mix | kalfswang 
- Zeeuwse mosselen jumbo € 26,50
Tripelbier of wijn | brood en dips

Sides

- Frites € 5,50
Met mayonaise
- Loaded frites € 7,50
Crème van zwarte zomer truffel | Parmigiano reggiano | peterselie
- Huisgemaakte saus € 3,50
• Peper
• Champignon
• Stroganoff

Desserts

- Kaasplankje € 12,00
Vijgenbrood | crackers | chutney
- Sgroppino € 10,00
Lemon spirit | vodka | sorbet
- Oma's taartje € 8,00
Wisselend taartje | coulis



vegetarisch