

Let's share tonight

Bonbons (vanaf 2 stuks) 11,00

* Steak tartaar | Truffelcrème

* Tonijn tartaar | Bosui

Gyoza kip 12,00

Wasabi | Okinomi

Garnalen popcorn 15,00

Goldbrown | Crème van rode harissa

Burrata 15,00

Truffel crumble | Balsamico 

Brioche ansjovis 12,50

Geitenboter | roscoff ui

Iberico fingers 15,00

Jalepeno koolsla | Tempure crunch

Bloemkool 12,00

Hangop | Sesam 

Truffel kroketjes 12,00

Peterselie | Aioli | huis gemaakt 

Hand gesneden Steak Tartaar 16,00

Klassiek | Brioche

Escargots 12,50

Kruidenboter | Brood

Foie gras 13,00

Brioche | Bramen compot

gamba's 15,00

Brioche | Saffraan Roquefort saus

Hand gesneden Carpaccio 15,00

Asian style | bos ui

Bao bun's 12,00

Krokante kip | hoisin

Keizer's Kenze 21,50

Een mix van kleine gerechtjes, speciaal door de chef samengesteld. Een smakvolle reis door onze kaart – voor één persoon.

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

Mains

Steak van knolselderij 25,00

Gepofte paprika | Hazelnoot 

Eendenborst 26,50

Sinaasappel | Spruitjes

Ossenhaas medaillon 34,00

Pastinaak | Mini eryngii

Bavette 32,50

Knolselderij | Pastinaak

Ossenhaas Rossini 39,00

Madeira jus | Eendenlever

Surf en turf 39,50

Bavette | gamba's

Kabeljauw 28,00

Tuinkruiden | Doperwt

Mosselen 25,00

Verse kruiden | Honsels dessem

Zeetong 43,00

Kruiden risotto | remoulade

Sides

Frites 6,50

Met mayonaise

Loaded frites 8,50

Truffel mayonaise | Parmigano reggiano

Desserts

Kaasplankje 12,00

Vijgenbrood | Crackers | Chutney

crêpes suzettes 12,00

Sinaasappel | vanilla ijs

Mille-feuille 11,00

Kers | vanille

chocolade 12,00

Verskillende bereidingen

 Vegetarisch mogelijk