

# VOORGERECHTEN

## CARPACCIO VAN OSSENHAAS

rucola, parmezaan, basilicum dressing 17

## LANGZAAM GEGAARD DUROC BUIKSPEK

peper creme, biet, zilveruitjes 17.5

## KALFSZWEZERIK

knolpuree, truffelsaus 21.5

## FAZANTENDIJ

bloedworst, zuurkool, morillesaus 19

## SALADE LARDON

gepocheerd ei, buikspek, croutons 17

## COQUILLES SAINT JACQUES

zeekraal, kreeftensaus 19.5

## OESTERS SPECIALES GEAY 6 ST. / 9 ST.

citroen, sjalottenvinaigrette 25 / 37.5

## AMBACHTELIJKE GARNALEN KROKETTEN 2 ST.

citroenmayonaise, toast 19

## BURRATA

tomaat, aceto balsamico, basilicum 16

## BIETEN CARPACCIO

geitenkaas, walnoten 15

# HOOFDGERECHTEN

## TOURNEDOS

pepersaus, verse friet 36

## TOURNEDOS ROSSINI

ganzenlever, zwarte truffel, verse friet 48

## KALFSWANG

knolpuree, winterse groente, rode wijnsaus 27.5

## LAMSRACK

kruidenkorst, ratatouille, tijmjus 32.5

## EENDENBORST

sinaasappelsaus 28

## HERTEN FILET

spruitjes, rode kool 32.5

## KABELJAUW

knolpuree, zuurkool, kreeftensaus 26.5

## ZEETONG A LA MEUNIERE

verse friet, salade 45

## BOUILLABAISSE

rouille, gruyere kaas, croutons 25

## LINGUINE

bospaddenstoelen, parmezaan, zwarte truffel 23

## DESSERTS

AFFOGATO 8.5

SABAYON 11

TARTE AU CITRON MERINGUE 10

MOELLEUX AU CHOCOLAT 13.5

HUISGEMAAKTE TIRAMISU 10

ESPRESSO MARTINI 12.5

KAAS ASSORTIMENT (TOM MIESEN) 17

## DESSERT WINES

MUSCAT DE RIVESALTES 7

MOSCATEL DE SETÚBAL 6

PEDRO XIMENEZ 9.5

RATAFIA CHAMPENOIS SOLERA 13.5

VINTAGE CALEM PORTO 13

GRAHAM'S FINE TAWNY PORT 6.5



ALL WINES SHOULD BE TASTED.  
SOME SHOULD ONLY BE SIPPED, BUT WITH  
OTHERS, DRINK THE WHOLE BOTTLE.

MORE THAN TWENTY WINES BY THE GLASS ON OUR WINE MENU.