

STARTERS

CARPACCIO VAN OSSENHAAS 17
tenderloin carpaccio

VITELLO TONNATO 16.5
veal fricandeau with tuna mayonnaise

LANGZAAM GEGAARD DUROC BUIKSPEK 17.5
slow cooked duroc pork belly

FOIE GRAS MET UIENCONFITUUR EN BRIOCHE 22.5
foie gras with onion marmalade and brioche

FAZANTEN DIJ MET BLOEDWORST, ZUURKOOL, MORILLES AUS 19.5
pheasant thigh with black pudding, sauerkraut, morel sauce

GEROOKTE ZALM MET VENKEL, KAPPERTJES EN EEN CREME VAN MIERIKSWORTEL 19
smoked salmon with fennel, capers and a cream of horseradish

COQUILLES SAINT JACQUES MET SAFRAANSAUS 19.5
scallops saint jacques with saffron sauce

OESTERS SPECIALES GEAY 6 ST. / 9 ST. 28 / 39.5
oysters speciales geay 6 pcs. / 9 pcs.

BURRATA MET TOMAAT EN BASILICUM 16.5
burrata with tomato and basil

BIETEN CARPACCIO MET GEITENKAAS EN WALNOTEN 16.5
beetroot carpaccio with goat cheese and walnuts

MAIN DISHES

TOURNEDOS 200 GR. MET PEPERSAUS 36.5
tournedos 200 gr. with pepper sauce

TOURNEDOS ROSSINI (GANZELEVER EN ZWARTE TRUFFEL) 49.5
tournedos rossini (goose liver and black truffle)

AUSTRALISCHE DRY AGED BAVETTE 300 GR. MET BEARNAISE SAUS 41.5
australian dry aged bavette 300 gr. with bearnaise sauce

GEHAKTBALLEN À LA SAUCE LIÉGEOISE 25
meatballs with a sauce made of onion and liège syrup

LAMSSCHENKEL MET KNOLPUREE 35
lamb shank with mashed potato

HERTEN FILET SPRUITJES, RODE KOOL EN RODE WIJNSAUS 32.5
deer fillet brussels sprouts, red cabbage and red wine sauce

EENDENBORST MET SINAASAPPELSAUS 29.5
duck breast with orange sauce

KABELJAUW FILET MET KNOLPUREE, ZUURKOOL EN BEURRE BLANC 29.5
cod fillet with mashed potatoes, sauerkraut and beurre blanc

ZEETONG A LA MEUNIERE 500/600 GR. 49.5
sole a la meunire 500/600 gr.

BOUILLABAISSE 25
seasoned fish soup

SPAGHETTI VONGOLE 29.5
spaghetti with clams

SPAGHETTI MET BOSPADDENSTOELEN & ZWARTE TRUFFEL 26.5
spaghetti with wild mushrooms and black truffle