

## STARTERS

CARPACCIO VAN OSSENHAAS 18  
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

KALFSZWEZERIK MET TRUFFELSAUS 21.5  
veal sweetbread with truffle 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

GROENE ASPERGES MET EEN GEPOCHEERDE EI EN ZWARTE TRUFFEL 17.5  
green asparagus with a poached egg and black truffle

## 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 39.5  
australian dry aged bavette 300 gr. with bearnaise sauce

KALFSWANG MET RODE WIJNSAUS 29.5  
veal cheek with red wine sauce

LAMSSCHENKEL MET KNOLPUREE 35  
lamb shank with mashed potato

CHOUCROUTE ROYALE 26.5  
sauerkraut with pork belly, frankfurter & limburgse sausage

PARELHOENFILET MET MORILLES SAUS 29.5  
guinea fowl fillet with morel sauce

KABELJAUW FILET MET KNOLPUREE, ZUURKOOL EN BEURRE BLANC 31.5  
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 26.5  
seasoned fish soup

SPAGHETTI MET BOSPADDENSTOELEN & TRUFFEL SALSA 23.5  
spaghetti with wild mushrooms and black truffle salsa