

STARTERS

CARPACCIO VAN OSSENHAAS 18
tenderloin carpaccio

VITELLO TONNATO 16.5
veal fricandeau with tuna mayonnaise

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

STEAK TARTAAR 90 GR. 18.5
steak tartare 90 gr.

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 KREEFTENSAUS 19.5
scallops saint jacques with lobster 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

WITTE ASPERGES GEPOCHEERD EI EN ZWARTE TRUFFEL 23
white asparagus with 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

STEAK TARTAAR 180 GR. 26.5
steak tartare 180 gr.

LAMSRACK MET TIJMSAUS 35
rack of lamb with thyme sauce

EENDENBORST FILET MET SINAASAPPELSAUS 29.5
duck breast fillet with orange sauce

KABELJAUW FILET MET BEURRE BLANC 31.5
cod fillet with beurre blanc

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

BOUILLABAISSE 26.5
seasoned fish soup

ASPERGES A LA FLAMANDE 29.5
asparagus with ham, egg, parsley, and a butter sauce