

EMPFEHLUNG

Frühling



Cocktail

Fizzy Basil Smash (erhältlich ohne Alkohol)

14 €

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Chef

16 €

Brot und Butter

Tataki von Rind, Japan Style, Kimchi Chicorée, Shiitake Confit, Wasabi

17 €

Knuspriger Confit von Ente Sanddorn Butternut Chutney, Crumble von Speculatius, Entenjus und Brot

17 €

Tagessuppe

10 €

Brot und Butter

Hauptspeisen

Frischen Spargel Hollandaise oder Flamande

30 €

Eisbein mit Kartoffel - Kräuterpuree, cremiges Sauerkraut und Senfsoße

26 €

Steak mit frischer Knoblauchrahmsosse

38 €

mit Fritten

Dessert

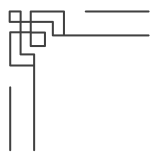
Profiterol, Vanille Eis, warme Schokolade

13 €

Käseplatte

16 €





SUGGESTIES

Lante



Cocktail

Fizzy Basil Smash (verkrijgbaar zonder alcohol)

14 €

Voorgerechten

Vitello tonnato van de chef

16 €

Brood en boter

Tataki van rundvlees, Japanse stijl, Kimchi van witzlos, geconfijte shiitake, wasabi

17 €

Krokante gekoonfijte eend, duindoorn- butternutcutney, Speculatiuscrumble, eendenjus en brood

17 €

Tagessuppe

10 €

Brot und Butter

Hoofdgerecht

Verse asperges met hollandaisaus of op Vlaamse wijze

30 €

Beenhammetje, met aardappel - kruidenpuree, romige zuurkool en mosterdaus

26 €

38 €

Steak met verse knoflook roomsaus

met Friet

Dessert

Profiterol, vanille ijs, warme chocolade saus

13 €

Kaas bord

16 €



SUGGESTIONS

Printemps



Cocktail

Fuzz Basil Smah (possible sans Alkohl)

14 €

Entrées

Vitello tonnato du chef

Pain et beurre

16 €

Tataki de bœuf Style japonais, Kimchi de chicorée, confit de shiitake, wasabi

17 €

Croustillant de canard confit, chutney de butternut à l'argousier, crumble de spéculos, jus de canard et pain

17 €

Soupe du jour

Pain et beurre

10 €

Plats principaux

Asperges Hollandaise ou Flamande

30 €

Jambonneau, avec purée de pommes de terre aux herbes, choucroute onctueuse et sauce moutarde

26 €

Steak avec sauce à l'ail frais et à la crème

Avec Frites

38 €

Dessert

Profiterol, glace à la vanille et chocolat chaud

13 €

Plateau de fromages

16 €



SUGGESTIONS

Spring



Cocktail

Fizzy Basil Smash (possible in virgin)

14.00 €

Starters

Chef's Vitello Tonnato

Bread and butter

16 €

Beef Tataki, Japan style, Chicory Kimchi, Shiitake confit, wasabi

17 €

Crispy duck confit, Sea- buckthorn butternut chutney, Speculatius crumble, duck jus and bread

17 €

Soup of the day

Bread and butter

10 €

Main courses

Asparagus Flemish or Dutch style

30 €

Knuckle of ham, with potato and herb purée, creamy sauerkraut, and mustard sauce

26 €

Steak with fresh garlic cream sauce

With fries

38 €

Dessert

Profiterol, vanilla ice cream, hot chocolate

13 €

Cheese board

16 €

