

Menu Juni 2020

Om te beginnen

O euf mayonaise	4.75
B ordje Serranoham	14.50

Entrées

T onijn / filodeeg / wasabimayonaise / sesam	10.50
K rokant gefrituurd eitje / asperges / saus van foelie	9.50
E scargots (6 of 12) / kruidenroomsaus / amandel	8.50 / 16.00
C eviche van Harder / mini maïs / koriander	14.50
G erookte zalm / hangop / korenaarasperges	11.75
T errine van eendenlever / abrikozen / hazelnoot	14.75

Pièces

3 Groentegerechtjes : Artisjok / Burrata / Courgette	22.50
P oulet Noir filet / gele biet / uitje uit de oven / saus van mosterd	23.50
S chol / doperwtten / verveine / roomkaas	23.50
R ouget / crème van paksoi / artisjok / saffraan	25.50
E endenborst / kersen / sperziebonen / sherry jus	21.50
L amsnek / wortels / groene peper / abrikoos / zwarte olijf	22.50
T omahawk (2 personen) / groene salade / friet / Hollandaisesaus	<i>per persoon</i> 37.50
C hefsmenu 2 of 3 gangen	29.50 / 35.00