

# Menu

## Bites

---

Bordje Iberico	26
Fish fingers <i>Limoen - gribiche</i>	17
Drie oester Gaey N° 4 (3 stuk) <i>komkommer-ijzerkruid</i>	15
Kroketjes Bacalao <i>Aioli</i>	16
Crème van aubergine <i>Feta-walnoot</i>	14
Tartaar Holstein <i>rundermerg</i>	18

## Hoofdgerechten

---

Sliptong (3 stuks)	44
Sliptong (2 stuks) <i>tartaarsaus-slaatje</i>	32
<i>Catch of the day</i>	dagprijs
<i>Lamskroon</i> <i>persillade-dragon</i>	36
<i>Ravioli pompoen</i> <i>knolselder-lavas</i>	28
<i>Kalfszwezerik</i> <i>Clamart-madeira</i>	46

## Klassiekers

---

### Voorgerechten

Gemarineerde zalm "Graved Laks"	22
Zes oesters creuses Gaey N° 4	28
Carpaccio Holstein Harry's Bar	24
Kroketjes grijze garnaal	26
Vitello Tonato	24

### Hoofdgerechten

Ribeye Angus Beef *	42
Filet pur Charolais *	44
Onglet Bordelaise mergpijp	38
Steak tartaar	28
Vol-au-vent	29
Vol-au-vent met zwezerik	38
Kabeljauw Mousseline	34

\*Sauzen: béarnaise – bordelaise –  
groene peper – zwarte peper – choron  
– roquefort – kruidenboter

## Voorgerechten

---

Noorzeekrab <i>Cocktail klassiek</i>	26
<i>Noorzeevissoep</i> <i>rouille</i>	22
Tijgergarnalen gegrild <i>venkel-viergesaus</i>	28
Buikspek Duroc <i>Octopus-spinazie</i>	26
<i>Sint Jacobsvruchten</i> <i>Rucola pesto-Iberico ham</i>	34
<i>Tartaar rode biet</i> <i>Dry aged - Sriracha</i>	22

## Nagerechten

---

Dame blanche minute <i>Bourbon vanille</i>	13
Crème brûlée <i>Tahiti vanille</i>	13
Coupe colonel <i>Grey Goose</i>	14
Crepe suzette vanilleijs	16
Sabayon <i>Grand Marnier - vanilleroomijs</i>	13
Kaasbordje Schockaert	15

"Indien u vragen hebt rond allergenen, kan u  
deze stellen.  
De samenstelling van onze gerechten kan  
wijzigen."