



BY TASTE

BITES

IRISH MÓR NR. 3

PER STUK	€5,50
PER HALF DOZIJN	€30,00
PER DOZIJN	€57,50

IRISH MÓR NR. 3

gegratineerd met champagne sabayon

PER 2 STUKS	€15,00
PER HALF DOZIJN	€40,00

OKONOMIYAKI

Akami tonijn, togarashi, yuzu en Persian Caviar Osciëtra

€25,00

JOSELITO PATA NEGRA

€19,50

Paleta Ibèrico de Bellota, Gran Reserva.

30 maanden gerijpt, olijf desembrood en een tomaten tapenade

HERTENHAM MET WALNOOT

€19,50

6 maanden gerijpt, olijf desembrood en een chutney

LUNCHSPECIAL

All-in inclusief 2- , 3 , of 4 – bijpassende glazen wijn , water , koffie of thee met friandises

2 gangen €42,50 | all-in €62,50

dry aged biet – Eifel hert

3-gangenmenu €52,50 | all-in €77,50

dry aged biet – Eifel hert – crème brulee of kaasplank

4-gangenmenu €62,50 | all-in €92,50

dry aged biet – kalfsschenkel - Eifel hert – crème brulee of kaasplank

Begeleidende wijnen

Los bijpassende glas wijn of alcoholvrije pairing 11,00

Half glas bijpassende wijn 6,00

DRY AGED BIET

shiso – sesam – red meat radijs

*

NOORDZEETONG

wagyu – champagne

om aan het menu toe te voegen €30,00

(supplement Persian Caviar Oscietra €15,00)

*

KALFSSCHENKEL

coquille – hazelnoot – vanille

*

EIFEL HERT

spruiten – braam – rode kool

(supplement Italiaanse winter truffel €20,00)

*

CRÈME BRULEE

miso – stoofpeer – Blanche Dael koffie

*

keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier

• *kaas in plaats van dessert 12,50*

• *kaas als extra gang 18,50*

PRESTIGE MENU

5-GANGEN 85,00
Zie onderstaand menu.

5-GANGEN WIJNARRANGEMENT 55,00
Een glas bijpassend geserveerd bij iedere gang.
Een los glas bijpassend 11,00 per gang.
Een half bijpassend glas 6,00 per gang

5-GANGEN ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT 55,00
Een glas bijpassend geserveerd bij iedere gang.
Een los glas bijpassend 11,00 per gang.

DRY AGED BIET

shiso – sesam – red meat radijs

AKAMI TONIJN

foie gras – aubergine – miso

KALFSSCHENKEL

coquille – hazelnoot – vanille

NOORDZEETONG

Wagyu – Champagne

om aan het menu toe te voegen 30,00

(supplement Persian Caviar Oscietra 15,00)

EIFEL HERT

spruiten – braam – rode kool

(supplement Italiaanse winter truffel 20,00)

CRÈME BRULEE

miso – stoofpeer – Blanche Dael koffie

KAAS

keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier

• *kaas in plaats van dessert 12,50*

• *kaas als extra gang 18,50*

À LA CARTE KAART

VOORGERECHT

BRIOCHE FOIE GRAS €24,00

Pata negra- uienchutney- portstroop

DRY AGED BIET €22,00

shiso- sesam- red meat radijs

AKAMI TONIYN €24,00

foie gras – aubergine – miso

TUSSENGERECHT

KALFSZWEZERIJK €26,00

paddenstoel- brioche- zwarte knoflook

KALFSSCHENKEL €26,00

coquille – hazelnoot – vanille

NOORDZEETONG €30,00

Wagyu – Champagne

(supplement Persian Caviar Oscietra 15,00)

KREEFT THERMIDOR € 36,00

halve kreeft – prei – zeekraal – amandel

HOOFDGERECHTEN

EIFEL HERT €42,00
spruiten – braam – rode kool

TOURNEDOS ROSSINI € 55,00
ganzenlever – brioche – Madeira
(supplement Italiaanse winter truffel 20,00)

KALFSZWEZERIJK €42,00
paddenstoel – rendang – zwarte knoflook

NOORDZEETONG €50,00
kappers – seizoens groenten – citroen

KREEFT THERMIDOR € 40,00 | € 60,00
prei – zeekraal – amandel – risotto alla Milanese

SIDE DISH

LITTLE GEM €5,50
French dressing, croutons en Parmezaanse kaas

AARDAPPELPUREE €6,50
Aardappels uit het Heuvelland

RISOTTO ALLA MILANESE €6,50

DESSERT

CRÈME BRULEE €17,00
dulce de leche – stoofpeer – Blanche Dael koffie

CREPE SUZETTE €25,00 P.P
sinaasappel – vers gedraaid vanille- ijs
(voor 2 personen)

KAAS €18,50
keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier

KOFFIE / THEE €12,00
huisgemaakte Madeleine – signatuur bonbon –
lolly gemaakt van passievrucht van DARQ uit Maastricht