

SANDWICHES

Club Sandwich, geserveerd met frites

Club Sandwich, served with fries

12.50

Salmon "club"

15.00

Geroosterde runderhamburger met Cheddar kaas en tomaat

Grilled hamburger with Cheddar cheese and tomato

15.00

"Steak sandwich" met entrecôte, oesterzwammen en blauwe kaas dressing

"Steak sandwich" with sirloin, oyster mushrooms and blue cheese dressing

16.00

VOORGERECHTEN

Caesar salade met gebakken gamba's en knoflookcroutons

Caesar salad with roasted shrimps and garlic croutons

15.00

Gerookte Albacore tonijn

met groene asperges, gepocheerd scharrel ei en roze peper dressing

Smoked Albacora tuna with green asparagus, poached farmhouse egg and a pink pepper corn dressing

17.00

Terrine van ganzenlever met een chutney van Medjoul dadels

Goose liver terrine with a chutney of Medjoul dates

19.50

Zeeuwse creuses met citroen en azijn

Dutch creuses with lemon and vinegar

16.00

"Oeuf Benedictine"

Gepocheerde eieren met ham, gegratineerd met Hollandaise saus en truffel

Poached eggs with ham, gratin of sauce Hollandaise and truffle

18.50

Gesneden speenvarken met gegrilde mais, spitskool en pecannoten

Sliced suckling pig with grilled corn, pointed cabbage and pecan nuts

15.00

Chinese Ocietra kaviaar met de klassieke garnituren

Chinese Ocietra caviar with classic garnish

65.00 per 10 gram

SOEPEN

Noodle soep met Peking eend, boksoy en koriander

Noodle soup with Peking duck, boksoy and coriander

16.00

Romige kreeften soep met kaas croutons en aioli

Creamy lobster soup with cheese croutons and aioli

9.50

HOOFDGERECHTEN

Tortellini van prei en Pecorino met
gegrilde Sint Jacobs mosselen en rivierkreeftjes
Tortellini of leek and Peccorino cheese with grilled scallops and crayfish
23.50

Snoekbaarsfilet met "pompoen" risotto, hazelnoten,
spinazie en een romige saus van Noilly prat
Fried cod loin with a "pumpkin"risotto, hazelnuts,
spinach, and a Noilly prat cream sauce
24.00

Black Angus entrecôte met gegrilde aardappel,
haricots vert en Béarnaise saus
Black Angus sirloin with grilled potatoes,
French beans and Béarnaise sauce
30.00

Gebraden fazantenborst met zuurkoolstampot ,
grove worst, spek, saus van laurier
Roasted pheasant breast, mashed potatoes and sauerkraut,
sausage and bacon, bay laurel sauce
25.00

PATISSERIE

Macarons met diverse soorten sorbet en roomijs
Macarons with a selection of sherbet and ice cream
8.50

Brownie van geroosterde pecannoten
Pecan nut brownie
9.50

Gekarameliseerd appeltaartje met Calvados roomijs
Apple Tarte tatin with Calvodos ice cream
9.50

Selectie van internationale kazen met zuurdesembrood
Selection of international cheeses with sourdough bread
16.00

Geserveerd van 11 a.m. – 11 p.m.
Served from 11 a.m. – 11 p.m.