

Voorgerechten

Fines de claires (per stuk)	3,50
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, Chardonnay, 2017, Bourgogne</i>	7,25
Vissoep – rouille – croutons – Gruyère	11,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna rosé, grenache – syrah – mourvèdre, 2017, Cevennes</i>	4,50
Sardines – spitskool – beurre noisette – salie	11,50
<i>Sauvignon, Domaine. Fradon, sauvignon blanc, 2017, Charente Maritiemes</i>	5,50
Bruschetta – trompette de la mort – gepocheerd ei – tomaat – basilicum	12,00
<i>Les Quatre Fils Aymon, Marinot Verdun, chardonnay, Bourgogne</i>	4,50
Peperkoek – blauwe kaas – witlof – walnoot – grapefruit	10,00
<i>Sentinelle de Massiac, syrah – grenache, 2017, Minervois</i>	5,50
Coquille – kalfstong – knolselderij puree – gepofte knoflook	12,50
<i>'vom Roten Schiefer', Paulinshof, riesling, 2016, Mosel</i>	7,25

Hoofdgerechten

Heilbot – gekarameliseerde witlof – aardappelpuree – beurre blanc	22,50
<i>Sauvignon, Domaine Fradon, sauvignon blanc, 2017, Charente Maritiemes</i>	5,50
Steak tartaar (ook als voorgerecht met croutons en little gem)	13,50/20,50
<i>Les Quatre Fils Aymon, Marinot Verdun, pinot noir – gamay, Bourgogne</i>	4,50
Tartiflette van aardappel – gerookte knolselderij – reblochon	19,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, merlot, 2017, Cevennes</i>	5,00
Kwartel – zuurkool – aardappel – buikspek – uien bouillen	22,50
<i>Les Quatre Fils Aymon, Marinot Verdun, pinot noir – gamay, Bourgogne</i>	4,50
Rundersukade – pastinaakpuree – spruiten – spekjes	22,50
<i>Cagliola, barbera –2018 Barbera d'Asti</i>	7,25

Supplementen

Friet	4,50
Kropsla	3,75
Brood met boter	3,75

Starters

Fines de claires (a piece)	3,50
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, Chardonnay, 2017, Bourgogne</i>	7,25
Fish soup – rouille – croutons – Gruyère	11,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna rosé, grenache – syrah – mourvèdre, 2017, Cevennes</i>	4,50
Sardines – cabbage – beurre noisette – sage	11,50
<i>Sauvignon, Domaine. Fradon, sauvignon blanc, 2017, Charente Maritimes</i>	5,50
Bruschetta – trompette de la mort – poached egg – tomato – basil	12,00
<i>Les Quatre Fils Aymon, Marinot Verdun, chardonnay, Bourgogne</i>	4,50
Gingerbread – blue cheese – chicory – walnut – grapefruit	10,00
<i>Sentinelle de Massiac, syrah – grenache, 2017, Minervois</i>	5,50
Scallop – tongue of veal – celeriac – puffed garlic	12,50
<i>'vom Roten Schiefer', Paulinshof, riesling, 2016, Mosel</i>	7,25

Main courses

Halibut – caramelized chicory – potato puree – beurre blanc	22,50
<i>Sauvignon, Domaine. Fradon, sauvignon blanc, 2017, Charente Maritimes</i>	5,50
Steak tartare (also as a starter with croutons and little gem)	13,50/20,50
<i>Les Quatre Fils Aymon, Marinot Verdun, pinot noir – gamay, Bourgogne</i>	4,50
Tartiflette of potato – smoked celeriac – reblochon	19,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, merlot, 2017, Cevennes</i>	5,00
Quail – sauerkraut – potato – pork belly – onion broth	22,50
<i>Les Quatre Fils Aymon, Marinot Verdun, pinot noir – gamay, Bourgogne</i>	4,50
Flat iron steak – parsnip puree – Brussel sprouts – bacon	22,50
<i>Cagliola, barbera –2018 Barbera d'Asti</i>	7,25

Supplements

French fries	4,50
Green salad	3,75
Bread with butter	3,75