

## BITES to share

## A LA CARTE LUNCH & DINER

Prosciutto Coppa, gedroogde wildzwijnham 60 gram 12,50

Oesters "Spéciales d'Insigny" 3,65 per stuk

### VOOR & TUSSENGERECHTEN



Carpaccio "Harry's Bar" Worcestermayonaise, olijfolie, Parmezaan 15,75

Eendenleverterrine, compôte van mango, brioche 18,75

Steaktartaar, smeugig aangemaakt, piccalilly-mayonaise 16,95

Buikspek & coquille, aardpeer, rozijnen en "Trompette de la Morte" 17,75

Knolselderijsoep, koolrabi en "Trompette de la Morte" 12,50 **Vega**

Zwaardvis & rode poon, mierikswortel-hangop, komkommer, ponzu 16,95

Pijlstaartinktvis & sliptong, bouillabaisseaus en kerrie-crème 16,95

### HOOFDGERECHTEN



Kalfs-entrecôte, saus van gestoofde ui 26,50

Filet van Franse boerderij eend uit de Dombes, loempia met Hoi-Sin 25,75

Ossenhaas "New Zealand Ocean Beef" pepersaus 34,75

Cote de Bœuf "MRY DRY-AGED" voor **twee** personen 69,75

Surf & Turf, ossenhaas en halve kreeft, voor **twee** personen 69,75

Kreeft "Thermidor" vers uit ons homarium, voor u schoongemaakt 39,50

Spätzle, Thaicurry, romanesco, cashew, Munsterkaas 22,50 **Vega**

Vis van de dag, dagprijs

### NAGERECHTEN

Kaas, seizoenselectie en appelstroop 15,75

Rutte & Zn. Distilleerderij, proeverij van 3 likeuren 12,50

Passievrucht-variantie, spekkoeke, limoncello-parfait 12,75

Broodpudding met geweckte kersen, melk-chocolade, amandel 12,75

*wijntip: glas 2003 Vintage Port "Croft" 9*

## Menu “Merwezicht”

Zwaardvis – Coquille – Tong – Kalf – Dessert

5 gangen 67,50

Inclusief tafelwater, koffie/thee & wijnarrangement 110

Supplement gebakken eendenlever 7,50

Kaas in plaats van dessert 6

Geselecteerde wijn per glas 7,65



### ALLERGENEN

Al onze gerechten worden in dezelfde keuken bereid, waardoor elk gerecht sporen van allergenen kan bevatten. Wij verzoeken u allergieën kenbaar te maken.

