

## BITES to share

## A LA CARTE LUNCH & DINER



Pata Negra "Bellota Iberico" 75 gram puur natuur 15,50

Franse oesters "Speciales d'Isigny" per stuk 3,55

## VOORGERECHTEN



Carpaccio "Harry's Bar" Worcestermayonaise, olijfolie, Parmezaan 15,50

Steaktartaar, rode biet, krokante olijfjes 16,50

Terrine "Foie Gras du Canard" perzik, PX-azijn en brioche 18,75

Coquille & kabeljauw, zoete ui, knolselderij en bloedsinaasappel-vadouvan 23

Kastanje-soep, geitenkaas, pompoen en Padrón peper 13,50 Vega

Zwezerik, linzen, kastanje-crème en bloedworst 19,50

Kort gegrilde zalmrug, roerei met bieslook en zalmkaviaar 17,50

## HOOFDGERECHTEN



Sneeuwhoenderfilet, geserveerd met zijn eigen jus 28

Iberische varkensfilet, Gorinchemse Dukes biersaus 24,75

Ossenhaas "New Zealand Ocean Beef" 210 gram, pepersaus 35

Supplement gebakken eendenlever 7,50

Witlof & Parmezaan-ravioli, eekhoortjesbroodsous Vega 22,50

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

Rogvleugel, pesto van basilicum met Lautrec-knoflook 28,50

Yellowfin tonijn, soja en zeewier 26,75

Surf & Turf, ossenhaas met ½ kreeft, per 2 personen te bestellen 36,50 p.p.

## NAGERECHTEN



Kaas, seizoenselectie en appelstroop 16

Rutte & Zn. Distilleerderij, proeverij van 3 likeuren 12

Advocaatmousse, kaneelsabayon, tonkaboonijs, ananas en zoethoutcrème 12

Chocoladetaartje met vijg, gevuld met crème van sinaasappel, vanille-ijs 13,50

minimale bereidingstijd van 15 minuten

## Menu “Plaisir”

5 gangen 65

Steaktartaar – Rogvleugel – Coquille – Ossenhaas - Dessert

## Menu “Marche”

4 gangen 48,50

Steaktartaar – Zalm - Iberico – Dessert

*Menu's zijn te bestellen als alle gasten aan tafel daaraan deelnemen.  
Indien u een aanpassing wenst te maken binnen het menu,  
kan daar een meerprijs voor gevraagd worden.*

Kaas in plaats van dessert 6

Geselecteerde wijn per glas 7,50



### ALLERGENEN

Al onze gerechten worden in dezelfde keuken bereid, waardoor elk gerecht sporen van allergenen kan bevatten. Wij verzoeken u allergieën kenbaar te maken. Helaas is het in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

