

IT'S DINNER TIME

BITE'S VOORAF

Oesters Creuses Umami	PER STUK	PER HALF DOZIJN
	€ 5,00	€ 29,50

Oesters Creuses Normande	PER STUK	PER HALF DOZIJN
	€ 3,25	€ 19,50

VOORGERECHTEN

Ierse zalm ingelegd in biet	€ 15,50
<i>met citroen crème en gepofte witte biet</i>	

Hollandse garnalencocktail	€ 16,50
----------------------------	---------

Ingelegde tonijn	€ 17,50
<i>met avocadocrème en komkommer</i>	

Proeverij van voorgerechten	€ 16,50
-----------------------------	---------

Samenspel van ganzenlever	€ 17,50
<i>met Brioche brood en mango</i>	

Salade halve kreeft	€ 27,50
<i>met gekruide grapefruitpartjes</i>	

WARME VOORGERECHTEN / TUSSENGERECHTEN

Dubbel getrokken runderbouillon	€ 9,50
<i>met ravioli van ossenstaart</i>	

Romige kreeftensoep	€ 13,50
<i>met garnituur van kreeft</i>	

Krokant gebakken kalfszwezerik	€ 17,50
<i>met witlof en sinaasappelsaus</i>	

Champignons à la Dordogne	€ 12,50
<i>op klassieke wijze bereid</i>	

Gebakken ganzenlever	€ 17,50
<i>met gekonfijte appelblokjes, balsamicostroop</i>	

HOOFDGERECHTEN

Zeetong in zijn geheel gebakken op klassieke wijze € 39,50

Kreeft Thermidor du Chef

Halve kreeft € 32,50

Hele kreeft € 56,50

Tournedos Rossini van Achterhoeks rund

Tournedos met ganzenlever € 35,50

Tournedos zonder ganzenlever € 29,50

Bavette van de BBQ € 31,50

Zeebaars € 22,50

Gebakken coquilles € 31,50

IT'S GASTRO TIME

HET GASTRONOMISCH MENU VAN DE CHEF

LAAT JE VERRASSEN!

ARRANGEMENTEN [P.P.]

4-gangen € 48,50

5-gangen € 58,50

6-gangen € 68,50

7-gangen € 75,00

WIJNARRANGEMENT [P.P.]

4-gangen € 26,50

5-gangen € 32,50

6-gangen € 38,50

7-gangen € 42,50
