

hoofdgerechten

TARBOT

venkel, selder, groene asperges, mosselen, Chinese radijs, aardappel en beurre blanc
Turbot, fenouil, céleri, asperges vertes, moules, radis chinois, pommes de terre et beurre blanc
Turbot, fennel, celery, green asparagus, mussels, chinese radish, potato and beurre blanc
€ 36,00

TONIJN

Thaise risotto, shiitake, chili, paksoi, koriander, scampi en geroosterde cashewnoten
Thon, risotto thai, shiitake, piment rouge, paksoi, coriandre, scampi et noix de cajou rôties
Tuna, Thai risotto, shiitake, red pepper, paksoi, coriander, scampi and roasted cashew nuts
€ 36,50

1/2 CANADESE KREEFT

gebakken in chiliboter, brandade van kabeljauw, prei, Chinese kool, zeekraal waterkers en jus van schaaldieren
1/2 homard canadien au beurre piment rouge, brandade de cabillaud, poireau, chou chinois, salicorne cresson et jus de crustacés
1/2 Canadian lobster fried in chili butter, cod brandade, leek, Chinese cabbage, saltwort watercress and crustacean gravy
€ 38,50

ZEETONG

bloemkool, spinazie, grijze garnalen, citroen, pommes fondant en schuim van beurre noisette
Sole, chou-fleur, épinards, crevettes grises, citron, pommes fondant et mousse au beurre noisette
Sole, cauliflower, spinach, grey shrimps, lemon, pommes fondant and beurre noisette foam
€ 38,50

OSSENHAAS

crème van knolselder, gekonfijte sjalot, witloof, béarnaise en frieten
Filet pur de boeuf, céleri-rave crème, échalote confite, chicon, pommes frites et béarnaise
Beef tenderloin, celeriac cream, candied shallot, brussels endive, fries and béarnaise
€ 33,00

LANDES HOEVEKIP

gegaard op karkas met gebakken kalfszwezerik, schorseneren, knolraapjes kastanje champignons, crème van aardappel en dragon kalfsjus
Landes poulet de ferme, cuit au carcasse avec ris de veau, salsifis, chou-navet champignons, crème de pommes de terre et jus de veau à l' estragon
Landes farm chicken, cooked on carcass with fried sweetbread, salsify, turnip cabbage portobello, potato cream and tarragon veal gravy
€ 34,50

EEND

parelgort, zoete ajuin, dadels, beukenzwam, zalf van wortel, sinaas Chantenay wortel en gepekeld rode ajuin
Canard, orge perlé, oignon doux, datte, Shimeji, carotte baveuse, orange carotte chantenay et oignon rouge salé
Duck, pearl barley, sweet onion, dates, Shimeji, moist carrot, orange Chantenay carrot and pickled red onion
€ 32,00

LOMO DUROC & VARKENSWANGEN

bruin bier, hoisin, aardpeer, champignons, spek, pastinaak en risotto
Lomo Duroc et joues de porc à la bière brune, hoisin, topinambour, champignons, lard, panais et risotto
Lomo Duroc and porc cheeks in brown beer, hoisin, Jerusalem artichoke, mushrooms bacon, parsnip and risotto
€ 34,00



TORTELLONI

romige saus van eekhoorntjesbrood, spinazie, look en Parmezaan
Tortelloni, sauce cèpes à la crème, épinards, ail et parmesan
Tortelloni, cep cream sauce, spinach, garlic and Parmesan
€ 24,00