

& DRIEGANGENMENU

GEEN ZIN OM TE KIEZEN? GA VOOR HET WISSELENDE DRIEGANGENMENU
GEKOZEN DOOR ONZE CHEF!

MENU VAN DE CHEF 39,5 PER PERSOON

& VOORGERECHTEN

GYOZA'S – EEND, VEGA OF GAMBA ⁺¹ KROKANTE UI, PITTIGE MAYONAISE, BOSUI	VANAF 10,9
TRUFFEL RISOTTO PARMEZAAN, RUCOLA, HAZELNOOT, TUINKRUIDEN & BIEFSTUKPUNTJES	11,9 +5,0
STEAK TARTAAR VAN COEUR DE BOEUF TOMAAT [Ⓥ] CROSTINI, OESTERZWAM, KAPPERTJES	12,9
CARPACCIO TRUFFELMAYONAISE, RUCOLA, PARZEMAAN, SPEKZOUT, BIESLOOK	13,5
GARNALEN COCKTAIL AVOCADO, COCKTAILSAUS, QUINOA	15,5
COQUILLES MET BUIKSPEK ZEEKRAAL, ENOKI, VANILLE BEURRE BLANC	17,9

& SOEP

WISSELENDE SOEP INFORMEER NAAR ONZE SPECIALS	DAGPRIJS
MOSTERDSOEP CROUTONS, BOSUI	10,9

& SALADES

GEITENKAAS [Ⓥ] VENKEL, SINAASAPPEL, HONING-MOSTERDMAYONAISE, PECANNOOT & SPEK	17,5 +2,5
PULLED CHAMPIGNON [Ⓥ] PITTIGE MAYONAISE, BOSUI, SESAM, SOJA	18,5
TONIJNSALADE HARICOT VERTS, GEKOOKT EI, RODE UI, TOMAAT	21,5
CARPACCIO TRUFFELMAYONAISE, RUCOLA, PARZEMAAN, SPEKZOUT, BIESLOOK	24,5

& BIJGERECHTEN

GROENE SALADE [Ⓥ]	5,5
FRITES [Ⓥ]	5,5
PARMEZAAN-TRUFFELFRITES [Ⓥ]	6,6
AARDAPPELGRATIN [Ⓥ]	6,9
GEBAKKEN GROENTEN [Ⓥ]	6,9

& HOOFDGERECHTEN

SPITSKOOL [Ⓥ] PETERSELIE, BEURRE BLANC, DUKKAH, KIMCHI	19,5
MULLER & CO HAMBURGER ^{VEGETARISCH OOK MOGELIJK} RUNDVLEESBURGER, CHEDDAR, UIENCOMPÔTE, UITGEBAKKEN SPEK, AUGURK, GEFRITUURDE UI, FRITES	20,5
KIPSATÉ SATÉSAUS, ZOETZUUR, CASSAVE KROEPOEK KEUZE UIT – <i>FRITES OF BROOD</i>	20,5
RISOTTO TRUFFEL [Ⓥ] PARMEZAAN, RUCOLA, HAZELNOOT, TUINKRUIDEN & DIAMANTHAASPUNTJES	20,9 +8,0
BUIKSPEK ZILVERUIENJUS, SEIZOENSGROENTEN KEUZE UIT AARDAPPEL – <i>FRITES, GRATIN OF PARMEZAAN-TRUFFELFRITES</i> ⁺¹	22,5
ZALMFILET ^{200 GRAM} SALSA VERDE, SEIZOENSGROENTEN KEUZE UIT AARDAPPEL – <i>FRITES, GRATIN OF PARMEZAAN-TRUFFELFRITES</i> ⁺¹	23,5
SPARERIBS NORMAAL OF SPICY ^{700 GRAM} BARBEQUESAUS, KNOFLOOKSAUS, SALADE KEUZE UIT AARDAPPEL – <i>FRITES, GRATIN OF PARMEZAAN-TRUFFELFRITES</i> ⁺¹	24,5
TONIJNSTEAK ^{180 GRAM} ANTIBOISE, SEIZOENSGROENTEN KEUZE UIT AARDAPPEL – <i>FRITES, GRATIN OF PARMEZAAN-TRUFFELFRITES</i> ⁺¹	24,5
SCHNITZEL NORMAAL OF BOERENSCHNITZEL ^{400 GRAM} SEIZOENSGROENTEN KEUZE UIT SAUS – <i>CHAMPIGNONSAUS, PEPERSAUS OF RODEWIJNJUS</i> KEUZE UIT AARDAPPEL – <i>FRITES, GRATIN OF PARMEZAAN-TRUFFELFRITES</i> ⁺¹	24,5 – 26,5
SUKADE STEAK ^{200 GRAM} SEIZOENSGROENTEN KEUZE UIT SAUS – <i>CHAMPIGNONSAUS, PEPERSAUS OF RODEWIJNJUS</i> KEUZE UIT AARDAPPEL – <i>FRITES, GRATIN OF PARMEZAAN-TRUFFELFRITES</i> ⁺¹	25,5
KABELJAUW ^{180 GRAM} JAPANSE BEURRE BLANC, SEIZOENSGROENTEN KEUZE UIT AARDAPPEL – <i>FRITES, GRATIN OF PARMEZAAN-TRUFFELFRITES</i> ⁺¹	25,5
LADY/GENTLEMAN STEAK ^{160 / 220 GRAM} SEIZOENSGROENTEN KEUZE UIT SAUS – <i>CHAMPIGNONSAUS, PEPERSAUS OF RODEWIJNJUS</i> KEUZE UIT AARDAPPEL – <i>FRITES, GRATIN OF PARMEZAAN-TRUFFELFRITES</i> ⁺¹	26,5 – 32,5
CÔTE DE BOEUF ^{800 GRAM} SEIZOENSGROENTEN KEUZE UIT SAUS – <i>CHAMPIGNONSAUS, PEPERSAUS OF RODEWIJNJUS</i> KEUZE UIT AARDAPPEL – <i>FRITES, GRATIN OF PARMEZAAN-TRUFFELFRITES</i> ⁺¹	89,5

& KIDS

DAT LUST IK NIET! FIJNE SELECTIE <i>‘HAUTE FRITUUR’</i> VAN ONZE CHEF FRIKANDEL, KROKET, KIPNUGGETS	10,5
PASTA BOLOGNESE [Ⓥ]	13,5
KINDERMENU FIJNE SELECTIE <i>‘HAUTE FRITUUR’</i> VAN ONZE CHEF: FRIKANDEL, KROKET, KIPNUGGETS EN EEN IJSBEKER MET 2 BOLLEN VANILLE-IJS, SLAGROOM & SPIKKELS	17,5
STEAK SEIZOENSGROENTEN, JUS, FRITES	17,5
ZALMFILET SEIZOENSGROENTEN, PESTO-ROOMSAUS, FRITES	17,5

[Ⓥ] – VEGETARISCH

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?
LAAT HET ONZE BEDIENING WETEN!