

& VOORGERECHTEN

CARPACCIO

TRUFFELMAYONAISE, RUCOLA, PARMEZAANSE KAAS, SPEKZOUT, BIESLOOK

TRUFFELRISOTTO (V)

ROMIGE TRUFFELRISOTTO, PARMEZAANSE KAAS, BIESLOOK

GAMBA PIL PIL

PITTIGE KNOFLOOKGAMBA'S, CHILI-OLIE, KNAPPERIGE BROODSTENGEL

& HOOFDGERECHTEN

LADY STEAK 160 GRAM

GEGRILDE STEAK, SEIZOENSGROENTEN, PEPERSAUS

RAVIOLI DI RICOTTA (V)

BEURRE NOISETTE, SALIE, GEROOSTERDE HAZELNOOT

ZALMFILET 200 GRAM

KROKANT OP DE HUID GEBAKKEN, SEIZOENSGROENTEN, WITTEWIJNSAUS

ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET AARDAPPELGRATIN EN FRIET

& NAGERECHTEN

GRAND DESSERT

SHARED, SAMENGESTELD DOOR ONZE CHEF

KEUZEMENU 1

45 PER PERSOON

& VOORGERECHTEN

BURRATA & WATERMELOEN (V)

GEMARINEERDE WATERMELOEN, CRÈME VAN AVOCADO, MAÏS, OLIVENCRUMBLE

TONIJN TATAKI

LICHTGESCHROEIDE TONIYN, SESAM, SOJA, WASABIMAYONAISE, BOSUI, WAKAME

CARPACCIO

TRUFFELMAYONAISE, RUCOLA, PARMEZAANSE KAAS, SPEKZOUT, BIESLOOK

& HOOFDGERECHTEN

GENTLEMEN STEAK 220 GRAM

GEGRILDE STEAK, SEIZOENSGROENTEN, PEPERSAUS

TRUFFELRISOTTO (V)

ROMIGE TRUFFELRISOTTO, PARMEZAANSE KAAS, BIESLOOK

ZALMFILET 200 GRAM

KROKANT OP DE HUID GEBAKKEN, SEIZOENSGROENTEN, WITTEWIJNSAUS

ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET AARDAPPELGRATIN EN FRIET

& NAGERECHTEN

GRAND DESSERT

SHARED, SAMENGESTELD DOOR ONZE CHEF

KEUZEMENU 2

52,5 PER PERSOON