

BRASSERIE

EEN CULINAIRE BELEVING

Alles met Liefde

SEIZOENSMENU

KEUZE UIT 3, 4, 5 OF 6 GANGEN

€ 45,- | € 55,- | € 65,- | € 75,-

HOLLANDSE GARNALEN

Granny Smith schuim - little gem - piment

VITELLO TONNATO

Kalfsribeye - tonijn - ui - anjovis - kruidensla

CARBONARA

Guanciale - parmezaanse kaas - tuinboon - witte asperge

KROKANTE BLOEMKOOL

Dille - yoghurt - bier

LAMSRACK

Rendang - witte asperge - bosui - lamjus

UITBREIDEN MET EEN KAASPLANKJE € 16,50

4 soorten kaas van het moment - rozijnen notenbrood - appel reductie

KOFFIE

Chocolade - yuzu - vanille

SPECIAAL WIJN MENU

Ons wijnmenu is speciaal gecreëerd voor bij de culinaire gerechten van het maandmenu - een zorgvuldig samenspel van de keuken en de sommelier.

€ 9,- PER GLAS

BRASSERIE

EEN CULINAIRE BELEVING

Alles met Liefde

CLASSICS

VOORGERECHTEN

VISTRIO € 18,-
Rivierkreeft - paling - gerookte zalm - appel

CARPACCIO € 15,-
Truffel - balsamico - parmezaanse kaas - pitten

PIZZA TONIJN € 18,-
Filodeeg - Yellowfin - Japanse mayonaise - soja - wasabi

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS € 35,50
Aardappel - ui - paddenstoel

KABELJAUW € 29,50
Spinazie - aardappel - beurre blanc

RAVIOLI € 26,50
Gorgonzola - peer - spinazie

DESSERT

TOMPOUCE € 12,-
Gele room - framboos - vanille

DAME BLANCHE € 12,50
Vanille - chocolade - cacao crumble

CHATEAUBRIAND

Een verfijnde klassieker van ossenhaas om te delen, beschikbaar vanaf twee personen
Geserveerd met paddenstoel, ui en één saus naar keuze.

€ 48,50 PER PERSOON

BIJGERECHTEN

BROODPLANKJE € 9,-
Huisgemaakte boter - olie - zeezout

FRIET € 5,-
Mayonaise

TRUFFEL FRIET € 8,-
Parmezaan - verse truffel - truffelmayonaise

GEBAKKEN EENDENLEVER € 11,-

SAUZEN

RODE WIJNSAUS € 3,-

PEPER ROOMSAUS € 3,-

TRUFFEL JUS € 4,-