

# Chef's Classics €62.5

## VOORGERECHTEN

	MENU	KAART
Carpaccio van rund / "Charolais"/ truffelolie / parmezaan / zongedroogde tomaat		27,5
Kwartelfilet / Oosterse wokgroenten / dashi / knolselder / rode biet		27,5
Gebakken foie / mangokonfijt / notensla / Boskoopappel		27,5
Vitello tonnato / klassiek bereid / rucola / parmezaan / zongedroogde tomaat / kapperappel / pijnboompit		27,5
Oesters natuur / "Zeeuwse Creuzen"/ 6 stuks		27,5
Gegratineerde oesters / "Zeeuwse Creuzen "/ fine champagne / 6 stuks	+8,5	35
Wildcatch gamba's / lookbotersaus		27,5
Coquilles / crème van aardpeer / garnalenroom / rode biet	+5	32
Halve Canadese kreeft / gegrild / lookboter / per 2 personen	+10	36,5
Mechelse witte asperges / à la Flamande (hoeve ei / boerenboter / peterselie)	+5	32

## HOOFDGERECHTEN

	MENU	KAART
Pluma Iberico / puntpaprika / champignonroom / frietjes		31,5
Kalfnieren bouché / mosterd / dragon		31,5
Filet Mignon / "Belgisch witblauw"/ gegrild Met mergpijp: +6 Keuze saus: béarnaise, champignon- of peperroomsaus		31,5
Rib-eye / "Aberdeen Angus"/ gegrild Met mergpijp: +6 Keuze saus: béarnaise, champignon- of peperroomsaus	+10	45
Dunne lende / 4 weken gerijpt / op been gebakken / Butcher's Choice Met mergpijp: +6 Keuze saus: béarnaise, champignon- of peperroomsaus	+15	50
Roggevlugel / à l'ancienne / orecchiette / jonge prei / kerstomaat		31,5
Catch of the day / fregola / kruidenroom / zeekraal		31,5
Zetong XL ±400g bruto / meunière / frietjes	+10	45
Canadese kreeft (650g) / gegrild / lookboter / fregola	+35	70
Ravioli / spinazi met ricotta / zeekraal / kervel / tomaat		31,5

## DESSERT

	MENU	KAART
Aardbei / yuzu / meringue / vanille		10,5
Crème brûlée		10,5
Crumble van rabarber / aardbei / vanilleijs		11,5
Trio van sorbet / huisgemaakt	+2	13,5
Dame blanche / huisgemaakt	+2	13,5
Coupe Colonel		12,5
Kaasje van de kaaskar	+8	18
Alcoholic coffee in plaats van dessert		11