



MENU

VOORGERECHTEN

€12,50

RUNDERCARPACCIO
eendenlever

GEROOKTE EENDENBORST
abrikoospuree & geroosterde amandelen

GEMARINEERDE NOORSE ZALM
groene kruiden, aardappel kaantjes
& crème fraîche

WIT- EN ROODLOF SALADE
crumble van blauwe kaas &
gekarameliseerde walnoten

TUSSENGERECHTEN

AARDPEER-TRUFFELSOEP
bospaddenstoelen & koolraap
€8,50

COQUILLES
bonen crème, geroosterde spruitjes & chorizo-olie
€13,50

BUIKSPEK UIT DE JOSPER
compote van appel, kaneel & vanille
€12,50

HOOFDGERECHTEN

€27,50

TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS [250 GRAM]
specerijenjus

DORADE
gremolata

CONFIT DE CANARD
zuurkoolstamppot & laurierjus

GROENTEQUICHE
geitenkaas & zongedroogde tomaatjes

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN
GESERVEERD MET FRIETJES EN SALADE

LET'S SURFT IT! € 13,50
LET'S FOIE IT! € 7,95

DESSERTS

€10,00

CHOCOLADE CRUMBLE
karamel-zeezout ijs

CRÈME BRÛLÉE
kaneel ijs

KAASPLANKJE



MENU

STARTERS

€12,50

BEEF CARPACCIO
foie canard

DUCK BREAST
apricot puree & roasted almonds

MARINATED NORWEGIAN SALMON
green herbs, potato crunch
& crème fraîche

WHITE AND REDLOAF SALAD
crumble of blue cheese
& caramelized walnuts

SECOND COURSES

JERUSALEM ARTICHOKE AND TRUFFLE SOUP
roasted mushrooms & rutabaga
€8,50

SCALLOPS
beans cream, roasted Brussels sprouts & chorizo oil
€13,50

BACON FROM THE JOSPER
compote of apple, cinnamon & vanilla
€12,50

MAIN COURSES

€27,50

TENDERLOIN FROM BLACK ANGUS [250 GRAM]
spiced gravy

SEABREAM
gremolata

CONFIT DE CANARD
sauerkraut stew & bay leaf gravy

VEGATABLE QUICHE
goat cheese & sundried tomatos

ALL MAIN COURSES WILL BE SERVED
WITH FRENCH FRIES AND SALAD

LET'S SURFT IT! € 13,50
LET'S FOIE IT! € 7,95

DESSERTS

€10,00

CHOCOLATE CRUMBLE
caramel-seasalted ice cream

CRÈME BRÛLÉE
cinnamon ice cream

CHEESE PLATTER

