



VOORGERECHTEN ENTRÉES * STARTERS

Lobster soup – ecrevisses – basilic – tomate cerise

Kreeftensoep – rivierkreeft – basilicumroom – cerise tomaat 12,95

Lobster soup – crayfish – basil – cherry tomato

Crème de curry – citronnelle – coriander – gamba

Crème van kerrie – citroengras – koriander – gamba 9,95

Curry soup – lemon grass – coriander – prawns

'Fine de Claire' Huîtres sur glace – citron – échalotes – vinaigrette de vin rouge

'Fine de Claire' Oesters op ijs – citroen – sjalot – rodevijn azijn

6 stuks 11,95

'Fine de Claire' oysters on ice – lemon – shallot – red wine vinegar

12 stuks 19,95

Carpaccio de 'black angus' boeuf – marine avec truffe – noix de pin et roquette

Carpaccio – 'black angus' runderhaas – pijnboompitjes – rucola – gemarineerd met truffel

als voorgerecht 14,95

Carpaccio of 'black angus' tenderlion – marinated with truffle, pin nuts and aragula

als hoofdgerecht 17,95

Filet de saumon mariné – quinoa – ail noir – langoustine – wonton – rettich

Gemarineerde zalmfilet – quinoa – zwarte knoflook – langoustine – wonton – rettich

12,95

Marinated Salmon – quinoa – black garlic – langoustine – wonton – rettich

Thon 'yellow Fin' – crevette – couscous perlé – concombre – mayonaise de poivre rouge – wasabi

Yellow Fin Tonijn – gamba – parelcouscous – zoetzure komkommer – knoflook – mayo van rode peper – wasabikroepoek 13,95

'Yellow' Fin tuna – couscous – cumcumbre – creme of red pepper – wasabi

Bacon caramélisé – chorizo – chou – vadouvan – piccalilly

Gekarameliseerde buispek- bitterbal van chorizo – bloemkool creme – vadouvan – piccalilly

10,95

Caramelized belly bacon – chorizo – cauliflower cream – vadouvan – piccalilli

Jambon berico – Heezer fromage de chèvre – brioche – figues – poire – noyer – creme de Pedro Xemines Sherry

Iberico ham – Heezer geitenkaas – brioche – vijgen – kwepeer – walnoot – siroop van Pedro Xemines Sherry

12,95

Iberico ham – Heeze goatcheese – figs – pear – walnut – creme of Pedro Xemines Sherry

Salade 'Niçoise' – thon de yellow fin – ouef – anchois – pomme de terre – olive – oignon rouge – little gem

Salade 'Niçoise' – verse yellofin tonijn – ei – ansjovis – aardappel – olijf – rode ui – little gem

als voorgerecht 11,95

'Niçoise' salad – fresh yellow fin tuna – egg – anchovies – potato – olives – red onion – little gem

als hoofdgerecht 16,95

'Ceasarsalade' – poulet grillé – laitue Romaine – Parmesan – ouef dur – anchois – crouton

'Ceasarsalade' – gegrilde kip – Romeinse sla – Parmezaan – gekookt ei – ansjovis – croutons

als voorgerecht 9,95

'Ceasarsalad' – grilled chicken – lettuce – Parmesan – boiled egg – anchovies – crouton

als hoofdgerecht 15,95



MENU 'DU JOUR'



2 GANGEN MENU

Voorgerecht
Hoofdgerecht *

€ 29,95

3 GANGEN MENU

Voorgerecht
Hoofdgerecht * – Nagerecht

€ 33,95

of

Voorgerecht
Tussengerecht – Hoofdgerecht *

€ 36,95

* Supplement hoofdgerecht 'Black Angus' Tourmedos € 4,50. **Onze specialiteit!**





HOOFDGERECHT PLAT PRINCIPAL * MAIN COURSES

Pasta – gamba – paprika – knoblauch – rucola – parmesan

Spaghetti – gamba – rode peper – knoflook – rucola – parmezaan 15,95

Pasta – red pepper – garlic – gamba – Arugula – Parmesan

Gegrillte Seezungenfilets Buchenpilz – beurre Noisette – pommes frites

Gegrilde tongfilet – structuren van bloemkool – beukenzwam – beurre noisette – frietjes 22,95

Grilled sole fillet – structures of cauliflower – beech mushroom – beurre noisette – hazelnut – french fries

Seebarschfilet – perle couscous – that curry – fenichel – pernod beurre blanc – antiboise – Krebse – toمبرries

Zeebaarsfilet – parelcouscous – thay curry – venkel – beurre blanc met pernod – antiboise – rivierkreeft – toمبرries 24,95

Sea Bass fillet – Pearl couscous – thay curry – fennel – pernod beurre blanc – antiboise – crayfish – toمبرries

Kabeljaufilet – pank – eintopf – junger euch – geräucher aal – hummerschaum

Kabeljauwfilet – pank – stamppot – jonge prei – gerookte paling – kreeftenschuim 23,95

Cod fillet – pank – stew – young Leek – smoked eel – lobster foam

Hamburger 'Australian Black Angus' – brioche – tomaten – rote zwiebel – cheddar – gurke – pommes frites

Hamburger 'Australisch Black Angus' – brioche – tomaat – rode ui – cheddar – augurk – frietjes 17,95

Hamburger 'Australian Black Angus' grilled on chorocal – brioche – red union – cheddar – gherkin – french fries

Unsere Spezialität – tournedos Black Angus – gegrillt auf unserem Holzkohlengrill – Trüffelsoße – Pilz – saisongemüse – pommes frites

Onze specialiteit Tournedos – Black Angus gegrild op onze houtskool bbq – truffeljus – paddenstoel – seizoensgroente – frietjes... 34,95

Our specialty Tournedos Black Angus grilled on chorocal – truffle sauce – mushrooms – vegetables – french fries

Gegrilltes Hunfilet vom Holzkohlengrill – Pfeffersahnesoße – kartoffelmousseline – Gemüse der Saison – pommes frites

Hoenderfilet van de houtskoolgrill – kroketje van hoen – peperroomsaus - aardappelmousseline – seizoensgroente – frietjes 22,95

Grilled chicken fillet – croquettes of chicken – pepper sauce – potato mousseline – vegetables – french fries

Kalbsfilet und 24 stunden gekochtes Kalbsfleisch – risotto – Waldpilz – kalbsfleischsOße – rucola – parmesan – pommes frites

Kalfshaas en 24 uur gegaarde sukade van kalf – risotto – bospaddestoel – kalfsjus – rucola – parmezaan – frietjes 26,95

Veal and sucade of veal – risotto – veal gravy – wild mushrooms – Arugula – Parmesan cheese – french fries

Vegetarische wensen? Vraag naar de mogelijkheden. Wij houden rekening met uw allergiewensen



MENU 'DU JOUR'



4 GANGEN MENU

Voorgerecht – Tussengerecht
Hoofdgerecht* – Nagerecht

€ 39,95

PROEVERIJ

6 gangen proeverij
laat de chef zijn gang maar gaan...

€ 42,50

* Supplement hoofdgerecht 'Black Angus' Tournedos € 4,50. **Onze specialiteit!**

