VOORGERECHTEN

Te bestellen v.a. 18:00

Aan tafel gerookte zalm € 15
Huisgerookte zalm, sesam-soyadressing, rode ui, roseval, gepocheerd eitje.

Tarte tatin peer en brie € 14,5
Peer, brie, balsamico, rucola.

Tartaar van tonijn € 16
Tonijn, wakame, ponzu, sesam.

Pulled chicken € 14,5
Smokey bbq-saus, kippendij, rode ui, pluksla, focaccia.

Carpaccio € 15
Truffelmayo, rucola, pijnboompit, oude boerenkaas.

Terrine paling en eendenlever € 18,5
Gerookte paling, biologische eendenlever, balsamico, vijgenchutney.

Plankie € 15 p.p.
Plankje vol lekkers om te delen.
Per tafel te bestellen.

SOEP

Potage à l'oignon € 8,5
Franse uiensoep, croutons, Gruyère.

BIJGERECHT

Boerenbrood met huisgemaakte dips € 4,5

Zijn er allergieën? Laat het ons weten!

HOOFDGERECHTEN

Te bestellen v.a. 18:00

Tournedos € 34,5
Van de BGE, kalfsjus, aardappel, seizoensgroentes.

*Make it Rossini + €10
Gebakken eendenlever, verse truffel, Madeira.

GI-GA-Gamba's € 26,5
In knoflook en rode peper gemarineerde gamba's, gegrilde little gem, limoenmayo.

Ravioli pompoen € 19,5
Geroosterde pompoen, saus van Roquefort, pecannoten.

Chef's favoriet Dagprijs
Wisselend gerecht met de seizoenen mee.

Snoekbaars € 32,5
Gelakt met appelstroop, vanille-zuurkool, puree met grove mosterd, gerookte biet.

Low-and-slow sucade € 27,5
12 uur lang gegaarde sucade, pastinaak, knolselderij, paarse aardappel.

Tartelette cavolo nero € 21,5
Hartig taartje gevuld met cavolo nero, gekarameliseerde gele ui, Hollandaise van zwarte knoflook.

Hertenbout en z'n stoof € 26
Aan het stuk gebakken hertenbiefstuk, stoofpotje van het hert.

BIJGERECHT

Friet met huisgemaakte mayo € 4,5

(kan/is) Vegetarisch
Van de Big Green Egg

Zijn er allergieën? Laat het ons weten!

VOOR DE GROTE ETERS

DRY AGED VAN HET BORD

Te bestellen v.a. 18:00

U kunt kiezen uit diverse mooie stukken vlees. De chef krijgt een hele rug binnen die hij schoonmaakt en in stukken verdeelt. De stukken zijn voor de echte vleesliefhebbers en grote eters. Ze zijn te vinden op het bord.

VOOR DE ECHTE VLEESLIEFHEBBERS

Wil je een stuk côte de boeuf delen? Dan raden we aan om uit gaan van 350 gram per persoon. De prijzen op het bord zijn per 100 gram.

Bij dry aging wordt vlees nog aan het bot voor langere tijd gerijpt. Tijdens het rijpingsproces verdampt het vocht uit het vlees. Hierdoor krijgt het een geconcentreerde smaak. Ook wordt het spierweefsel langzaam afgebroken door de van nature aanwezige enzymen in het vlees. Dit maakt dit speciale vlees zo lekker mals.

PORT / DESSERTWIJN

Tawny port	€ 6
Tawny port 10 jaar oud	€ 8,5
Ruby port	€ 6
Sellium Portugal, krachtige dessertwijn, rozijnen, sinaasappel, toffee, koffie.	€ 7,5
Pedro Ximénez Spanje, dadels, vijgen, chocoladeachtige geur.	€ 7,5

NAGERECHTEN

Hele dag te bestellen.
*v.a. 18:00

Café gourmand Koffie met diverse zoete lekkernijen op z'n Frans.	€ 8
Speculoos tiramisu Lekker winters, koffielikeur, speculooscrème, chocolade.	€ 7,5
Witte chocolade ganache Boerenyoghurt, witte chocolade, amarena-kersen.	€ 8,5
Grand dessert* Goed gevulde plank met zoetigheden.	€ 12,5 P.P.
Lava cake Warm chocoladetaartje, vanille roomijs.	€ 8,5
Appeltaart in een glaasje Warme crumble van appeltaart, slagroom, boerenjongens-ijs.	€ 7,5
Zuid-Afrikaanse brandy-cake Smeuïge cake vol met pecannoten, dadels en een vleugje brandy. Mascarpone-vanille crème.	€ 8
Ik wil kaas!! Druiven, appelstroop, kletzenbrood.	€ 12,5

DESSERT COCKTAILS

Espresso martini Espresso, Tia Maria, Vodka.	€ 11,5
Chocolade martini Tia Maria, Baileys, Chocomel.	€ 11
Scoppino Vodka, bubbels, limoensorbet, limoncello.	€ 9,5
Rusty nail Monkey shoulder, Drambuie.	€ 9
Strawberry cheesecake Yoghurt likeur, aardbei likeur, limoensap.	€ 9

MENU

BISTRO LOKAAL