

# À La Carte

## BITES

|                              |       |      |
|------------------------------|-------|------|
| Tartaar van zeebaars         | 2 st. | 7.50 |
| Crostini met gerookte paling | 2 st. | 9    |
| ✓ Papadum                    | 2 st. | 3    |
| Oesters                      | 2 st. | 7.50 |
| Ravioli van kreeft           | 2 st. | 7    |
| Pata Negra                   | 20 g. | 6    |

## OM TE DELEN

combinatie van bovenstaande hapjes voor 2 **33**



## ✓ VEGETARISCH MENU

**Waldorf salade**  
appel | frisse kruiden

**Artisjok**  
tomaat | structuren van olijf

**Koolrabi a la ceviche**

**Bulger a la risotto**  
diverse pitten | peultjes | bernaïse

**Kazen van Michel van Tricht**  
(+€5 supplement)  
notenbrood | chutney

**Kokosnoot**  
bloedsinaasappel | banaan | pandan

## VOORGERECHTEN

**Drie bereidingen van beekforel 19**  
roulleaux | rillettes | kuit | granny smith | radijs

**Pastrami van ganzenborst 22**  
tijm | sinaasappel | bitterbal gekonfijte  
ganzenbout

**Gebakken Foie Gras 26**  
rode port | kweepeer

✓ **Waldorf salade 17**  
appel | frisse kruiden

## TUSSENGERECHTEN

**Bisque 17**  
Hollandse garnaal | ravioli | rouille

✓ **Soep van Topinamboer 14**  
dille olie | aardpeer brunoise

✓ **Koolrabi a la ceviche 17**  
rode peper | paprika

✓ **Artisjok 18**  
tomaat | structuren van olijf

## HOOFDGERECHTEN

**Black Angus Bavette van de BBQ 28**  
Persilade | Seizoensgroenten | Bearnaise  
saus

**Grietfilet a la meunière 28**  
bloemkool | paksoi | spinazie

**Trio van Geuldal lam 34**  
filet | zwezerik | stoof | aubergine | shiitake |  
laurierjus

✓ **Bulgur a la risotto 24**  
diverse pitten | peultjes | bernaïse

## NAGERECHTEN

✓ **Crème Brûlée 15**  
vanille | passievrucht

✓ **Kokosnoot 16**  
banaan | pandan

✓ **Kazen van Michel van Tricht 17.50**  
Notenbrood | Chutney

# Chef's Choice

## Drie bereidingen van beekforel

roulleaux | rillettes | kuit | granny smith | radijs

## Pastrami van ganzenborst \*

tijm | sinaasappel | bitterbal gekonfijte ganzenbout

## ✓ Waldorf salade

appel | frisse kruiden

## ✓ Koolrabi a la ceviche

rode peper | paprika

## Grietfilet a la meunière \*\*

bloemkool | paksoi | spinazie

## Trio van Geuldal lam

filet | zwezerik | stoof | aubergine | shiitake | laurierjus

## ✓ Bulgur a la risotto

diverse pitten | peultjes | bernaïse

## ✓ Kokosnoot

banaan | pandan

of

## Kazen van Michel van Tricht \*\*\* (+€5 supplement)

notenbrood | chutney

3-gangen €42,50 | bijpassende wijnen €24

4-gangen €52 | bijpassende wijnen €29

5-gangen €64 \* | bijpassende wijnen €34

6-gangen €76 \*\* | bijpassende wijnen €39

7-gangen €88 \*\*\* | bijpassende wijnen €44

| keuze uit vis, vlees of vegetarisch bij het voor- en hoofdgerecht

| keuze uit vis, vlees of vegetarisch bij het voor- en hoofdgerecht

| keuze uit vis, vlees of vegetarisch bij het hoofdgerecht

Heeft u allergieën of dieetwensen? Gelieve dit op voorhand aan te geven bij ons personeel

Wij serveren één menu per tafel.

Vanaf 8 personen serveren wij enkel het menu.