

BITES

MAKREEL RILLETTE	7
Augurk, crostini	
OESTER RAUW	4
OESTER ZOLDERSPEK	5
COQUILLE STEAK TARTAAR	11
AUBERGINE CHIPS	6
Honing, balsamico	
IBERICO HAM	19
SCHAALTJE MOSSELEN	10

KLEIN

BRIOCHE GAMBA	9
Limoenmayonaise	
ZEEDUIVEL	17
Shiitake xo, kibbeling, hollandaise	
BRIOCHE FIORE	7
Dadel, uiencompôte	
CECINA DE LEON	14
Dry aged biet, Zeeuw's spek, pistache	
BURRATA	11
Kersen, algen, kervel	
SATÉ KAMBING	16
Atjar, kroepoek, ketjap jus	
VOL-AU-VENT	15
Paddenstoelenragout, yuzu, cantharellen	
GNOCCHI	18
Gremolata, paling, bisque	

KLEIN

POLENTA	7
Groene kruidenmayonaise	
SLA	6
Gegrild, parmezaan, kruiden olie	

GROOT

CÔTE DE BOEUF	(2 pers.) 75
Paksoi, bearnaise	30 min.
PULPO	23
Paprika mousseline, padron, chorizo	
FAZANT	23
Spitskool, sesam, Jägermeister cranberry jus	
KNOLSELDERIJ LASAGNA	19
Pecorino, pastinaak, basilicum	
GEGRILDE ZEEBAARS	23
Vadouvan, mosselen, aardpeer	

DESSERTS

VANILLE IJS	6
Warme chocolade saus	
BROWNIE	10
Gember namalaka, kumquat, merinque	
PEER	9
Lemoncurd, vanille	
AFFOGATO	6
Dubbele espresso, vanille ijs	

KAAS

FRANSJE	3,5
Witschimmel, koemelk, Baanbrugge	
SAINT MAURE DE DURBUY	3,5
Rauwe geitenmelk, Ardennen	
SÃO JORGE	3,5
Harde kaas, koemelk, Azoren	
TORTA DI PEGHERA	3,5
Half harde koemelk, Noord-Italië	
DE ROOIE VAN HEILEUVER	3,5
Roodflora, koemelk, Zwolle	
CASHEL BLUE	3,5
Blauwader, koemelk, Ierland	

**Wij werken altijd met dagverse producten. Hierdoor kunnen het aanbod van gerechten en de prijzen enigszins afwijken van wat er op de menukaart vermeld staat.*