



Menu

3-Gangen menu

32,50

19,50

4-Gangen menu

39,50

Wijnarrangement

26,50

5 -Gangen menu

47,50

32,50

Voorgerechten

Gepekeld Coquille **13,5**

Matcha – Tijgermelk – Appel

Tom kha Kung **9,5**

Gamba – Sugar snap – Sereh

Gebrande Zalm **12,5**

Sanbaizu – Komkommer – Atjar

Tartaar van kalf **13,5**

Truffel – Alpenbloem - Cornichon Tartaar

Watermeloen **(V) 12,5**

Dragon – Kappers - Postelein

VOORGERECHT VAN HET MENU **12,-**

Hoofdgerechten

Eendenborst **23,5**

Rillettes – Togarashi - Kimchi

Kalfzijlende **24,5**

Jus Espangole – Tomaat - Sambal

Empanada zoete aardappel **19,50 (V)**

Paprika – Crispy mais - Jalapena

VERSE VIS **23,50**

Seisoens Groenten – Bijpassende Saus

HOOFDGERECHT VAN HET MENU **20,-**

Oesters

Per stuk 2,50

Gemarineerd per stuk 3,-

Burgers

ORIGINAL BRICK **16,50**

Cheddar – ei – bacon – Sambal Mayonnaise -
Friet van de vlaamsche reus

VEGGIE BRICK **16,50 (V)**

Halloumi - Tzaziki – Friet van de vlaamsche reus

FISH BRICK **17,50**

Vadouvan – zoetzure komkommer – Little gem

Friet van de vlaamsche reus

Bijgerechten

VERSE FRIET **3,50 (V)**

Friet van de Vlaamse Reus

Pommes Dauphine **6,- (V)**

Citrus aioli – Amandel

Bospeen **6,50 (V)**

Hariss – Feta - Peterselie

Dessert

MANGO & PASSIEVRUCHT **8,50**

kokos – rode peper – gecondenseerde melk

BRICK MARBRE **9,50**

Pure Chocolade – Merenque – vanille

Friandise **3,75**

3 stuks voor bij de koffie

KAASPLATEAU VAN DE KAASKAMPANJE

* 4 Soorten kaas 12,50

* 5 Soorten kaas 14,-

BONBONS VAN OLALA **1,- Per stuk**

Handgemaakt in Haarlem

DESSERT VAN HET MENU **8,5,-**