

FINGERFOOD 2 SHARE / TAPA S
Om te delen voor bij het aperitief

<i>Tongschar</i> gefruite visreepjes gepaneerd in panko Met verse tartaarsaus	8.00
<i>Dover sole</i> fried fish filets breaded in panko with fresh tartar sauce	
<i>Bordje Iberico pata negra ham 24 maand</i> <i>Iberico Pata Negra bellota ham 24 month dried</i>	12.00

VOORGERECHTEN / STARTERS

<i>Carpaccio van Holsteiner rund</i> 1 maand gerijpt, 1 maand gezouten, 1 maand gedroogd Parmezaanse kaas / dennepitten / rucola / olijfolie <i>Holstein beef Carpaccio</i> 1 month dry aged . 1 month salted . 1 month dried Parmesan cheese / rucola Salad / Extra vierge olive oil	17.50
<i>Iberico pata negra bellota ham " 24 maand gedroogd"</i> Parmezaanse kaas / dennepitten / rucola / olijfolie <i>Iberico pata negra bellota ham "24 month dried"</i> Parmesan cheese / rucola Salad / Extra vierge olive oil	19.00
<i>Soepje van witte herfstgroentjes / gekonfijte eend</i> Parmezaan koekje <i>Soup of white autumn vegetables / candied duck</i> parmesan cookie	15.00
<i>Garnaalkroketjes met gefruite peterselie</i> <i>Shrimps croquettes with fried parsley</i>	15.50
<i>Ravioli van boschampignons / jus van champignons</i> <i>Iberico pata negra bellota ham " 24 maand gedroogd"</i> <i>Fijne tuinkruiden</i> <i>Ravioli of wood mushrooms / jus of Mushroom</i> <i>Iberico pata negra bellota ham " dried 24 months "</i> <i>fine garden herbs</i>	17.00

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

<u>Zacht gegaard Parelhoen filet</u>	26.00
<i>Manzanilla sherry sausje met graan mosterd en dragon Brussels witloof / Knolselder crème Aardappelkroketjes</i>	
<u>Guinea fowl fillet</u>	
<i>Manzanilla sherry sauce with grain mustard And tarragon / Brussels chicory / Celeriac cream / potato croquettes</i>	
<u>Hertenkalf filet / oude port saus</u>	30.00
<i>Knolselder crème / savooi kool / peertje in rode wijn Aardappelkroketjes / veenbessen</i>	
<u>Venison Fillet / Old Port Sauce</u>	
<i>Celery puree / Savoy Cabbage / Pear in Red Wine Potato Croquettes / Cranberries</i>	
<u>Ierse dunne lende "black angus "</u>	28.50
<i>Forestierre / bordelaise saus (boschampignons / ajuin / spek / polder aardappeltjes)</i>	
<u>Irish beef strip lion steak " black angus "</u>	
<i>Forestiere / bordelaise sauce (wood mushrooms / onion / bacon / polder potatoes)</i>	
<u>Lotte filet " a la plancha "</u>	28.00
<i>Zachte kerrie uit Madras Gewokte zuiderse groentjes / koriander Basmati rijst</i>	
<u>Monk fish filet "a la plancha"</u>	
<i>Soft curry sauce from Madras Baked Southern vegetables / coriander / Basmati rice</i>	
<u>Deense kabeljauwhaas gebakken in hoeve boter</u>	28.50
<i>Huisgepelde zeebrugse garnalen Jonge prei / mousseline van polder aardappelen Witte wijn saus</i>	
<u>Danish codfish filet royal baked in farm butter</u>	
<i>Nord – sea shrimps/ Young leek Mousseline of farm potatoes / White wine sauce</i>	

DESSERTS
DESSERTS

Crème brulee 7.50
Crème brulee

Panna cotta exotique 7.50
Panna cotta exotique

IJsgekoelde nougat met warme verse frambozen 8,50
Nougat ice cream with lukewarm rasp berries

Assortiment Geaffineerde kazen 9,00
Selected fine cheeses

SPECIALE KOFFIE
SPECIAL COFFEE

Irish koffie (whisky) 8,50
Irish coffee (whisky)

French koffie (cognac) 8,50
French coffee (cognac)

Italiaanse koffie (amaretto) 8,50
Italian coffee (amaretto)

Parijse koffie (grand marnier) 8,50
Parish coffee (grand marnier)