

## Lekker om mee te beginnen

*Jamon de Cebo Iberico 13.5 | crostini's | truffelmayonaise | 80 gram*

*Oester 3.5 | rode wijnazijn | sjalot | citroen*

*Oester 4.5 | Aziatisch | ponzu | sesam | lente-ui*

*Proeverij van oesters 24 | drie bereidingen van oesters | 6 stuks*

## Signature menu's

*3-gangen menu 39.5*

*4-gangen menu 45.5 tussengerecht 52.5*

*5-gangen menu 58.5 tussengerecht 65.5*

*6-gangen menu 69.5*

*Heerlijke kazen van "onze buurvrouw"*

*Als extra 15 | In plaats van dessert 9*

*Signature menu's kunnen alleen per gehele tafel besteld worden!*

### Special

*Rib Eye 300 gr*

*chimichurri*

*3 asperges*

*29*

## Voorgerechten

### *Huis gemarineerde zalm 16*

*Doperwtencrème | groene asperge | radijs | zoetzure rode ui | basilicumvinaigrette*

### *Schaaldierendonut 16.75*

*Kreeftengelei | komkommer granité*

### *Marbré gevogelte 18.75*

*Geroekt | ganzenlever | portgelei | port macaron*

### *Steak tartare 17.5*

*Piccalilly | gekonfijte marloeskes | kletskep Parmezaan | brioche*

### *Klassieke carpaccio 15.75*

*Black Angus | rucola | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise*

*Ganzenlever krullen extra 9*



### *Terrine van portobello 16*

*Mousse van paddenstoel | pesto | geitenkaas | kletskep*

## Warme voorgerechten

### *Escargots 18*

*Slow escargots | kruidensaus | knoflook | pastis | bladerdeeg hoedje*

### *Gebakken ganzenlever 19.75*

*Madeleine vijg en ui | portsaus*



### *Risotto van tomaat 16.5*

*Chorizo | lente-ui | Manchego | rucola | verse rozemarijn | zongedroogde tomaat*

de  
**GELAGKAMER**

---

—  —

Soepen

*Bisque 13.75*

*Kreeft | schaal- en schelpdieren | rouille | crostini's*

*Seizoen 7.75*

*Wisselend | heerlijk vers | huisgemaakt natuurlijk*

Hoofdgerechten

*Kabeljauw 29.75*

*Ravioli met crab | lentegroenten | botersaus | kappertjes | dragon*

*Roodbaars 25.5*

*Op de huid gebakken | chorizo | gerookte paprika | blanke botersaus*

*Dagvangst 25.75*

*Kraakvers zeebanket | bijpassende saus | garnituren*

*Kalfsvlees 29*

*Sukade | zwezerik | pommes fondant | gebrande marloeskes | rode wijnsaus*

*Lívar kloostervarken 26.5*

*Proeverij | Oosters tintje | buikspek | gegrilde lende filet | paddenstoelen dim sum | rode wijn saus met hoisin*

*Lamsvlees 32*

*Lamsribstuk | basilicumkorst | lamsstoof | lamsjus | gezouten limoen*

*Tournedos 33.75*

*Runderhaas | keuze peper- port- of truffelsaus | naar uw keuze gebakken  
Extra gebakken ganzenlever 10*



*Vegetarische rendang 23*

*Lentegroenten | gele rijstkoek | tandoori pinda*

**PORTIE FRJET** 2 pers. 3,00 - **PORTIE FRJET** 4 pers. 4,50

**LOADED FRJES** 6,50 *Ambachtelijke pommes frites | truffelmayonaise | Parmezaan*

**SALADE** 4,50

## Voorgerechten

### *Gerookte heilbot 17.50*

*Huisgerookt | salade rauwe gemarineerde aspergelinten |  
kwarteleitjes | kokkels*

### *Salade Jamon de Cebo Iberico 18.50*

*Rucola | brioche | gekarameliseerde asperge | aceto balsamico*

### *Aspergesoep 7.50*

*Licht gebonden | beenham | ei | verse kruiden  
Kleinere portie 5.00*

## Hoofdgerechten

### *Brabantse wijze 29.50*

*Asperges | beenham | krieltjes | ei | geklaarde boter*

### *Kabeljauwfilet 33.50*

*Op de huid gebakken kabeljauw | asperges |  
aardappelmousseline | saus Hollandaise*

*Het is ook mogelijk een portie asperges bij onze à la carte  
gerechten te bestellen*

*Portie asperges | 5 stuks | botersaus 10.75*