

# SUGGESTIES

## *Voorgerechten*

Carpaccio van ossenhaas | ganzenlever | groene boontjes met truffel | appel | 29

Koolvis | ansjovis | limoen | kappers | blanke botersaus | 32

Langoustine | ossentaart consommé | shii take | 32

Gepocheerd ei | mousseline | kaviaar | garnalen | 38

## *Hoofdgerechten*

Melkbig | Gandaham | saliejus | groene kool | 30

Rogvleugel | kappers | citroenboter | 35

Hele kreeft | blanke botersaus | venkel | 69

Tongschar | prei | girollen | matelotesaus | 35

# MENU VAN DE CHEF

Carpaccio van ossenhaas | ganzenlever | groene boontjes met truffel | appel

---

Koolvis | ansjovis | limoen | kappers | blanke botersaus \*

---

Langoustine | ossentaart consommé | shii take \*\*

---

Melkbig | Gandaham | saliejus | groene kool

of

Tongschar | prei | girollen | matelotesaus

---

Zwarte woud 2024

3-gangen 60 | wijnarrangement 28

\* 4-gangen 70 | wijnarrangement 37

\*\* 5-gangen 80 | wijnarrangement 46

Kaas in plaats van dessert | supplement 4

Kaas als extra gang | 16

# SUGGESTIONS

## *Entrées*

Carpaccio de filet | foie gras | haricots verts à la truffe | pomme | 29  
Lieu noir | anchois | citron vert | câpres | sauce au beurre clair | 32  
Langoustine | consommée de queue de bœuf | shiitake | 32  
Oeuf poché | mousseline | caviar | crevettes | 38

## *Plats*

Cochon de lait | Jambon Ganda | Sauce à la sauge | Chou vert | 30  
Aile de seigle | câpres | beurre citronné | 35  
Homard entier | sauce au beurre blanc | fenouil | 69  
Sole douvres | poireau | girolles | sauce matelote | 35

# MENU DU CHEF

Carpaccio de filet | foie gras | haricots verts à la truffe | pomme

---

Filet de pêche | anchois | citron vert | câpres | sauce au beurre blanc \*

---

Langoustine | consommé de queue de boeuf | shii take \*\*

---

Porc laitier | Jambon Ganda | sauce à la sauge | chou vert

ou

Sole douvres | poireaux | girolles | sauce matelote

---

Forêt noire 2024

3-services 60 | accord vins 28

\* 4-services 70 | accord vins 37

\*\* 5-services 80 | accord vins 46

Supplément fromage au lieu du dessert | 4

Fromage comme plat supplémentaire | 16

# SUGGESTIONS

## *Appetizers*

Carpaccio of tenderloin | foie gras | green beans with truffle | apple | 29

Coalfish | anchovies | lime | capers | clear butter sauce | 32

Norway lobster | oxtail consommé | shiitake | 32

Poached egg | mousseline | caviar | shrimps | 38

## *Main Dishes*

Milk pig | Ganda ham | sage gravy | green cabbage | 30

Rye wing | capers | lemon butter | 35

Whole lobster | white butter sauce | fennel | 69

Dover sole | leek | girolles | matelote sauce | 35

# CHEF'S MENU

Carpaccio of tenderloin | foie gras | green beans with truffle | apple

---

Coalfish | anchovies | lime | capers | white butter sauce \*

---

Langoustine | oxtail consommé | shii take \*\*

---

Milk pig | Ganda ham | sage gravy | green cabbage

or

Dover sole | leek | girolles | matelote sauce

---

Black forest 2024

3-course 60 | wine pairing 28

\* 4-services 70 | wine pairing 37

\*\* 5-course 80 | wine pairing 46

Cheese instead of dessert supplement | 4

Cheese as an extra course | 16