

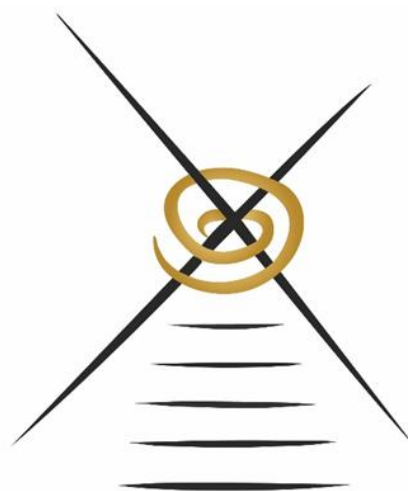
# Menukaart

Iets te vieren, vergadering, jubileum of een afscheid?

De mogelijkheden in ons restaurant, winebar, terras of op locatie zijn eindeloos.

Wij denken graag met u mee, het verschil zit hem immers in de details.

"A NEW CHAPTER IN HOSPITALITY"



NIVEAU

RESTAURANT \* BOUTIQUE-HOTEL \* WINEBAR



## Voor & Tussen

Oesters	3 of 6	14   26
Tataki van tonijn		20
Carpaccio rund`		21
Cannaloni van krab   kreeftensaus		24
Terrine ganzenlever		23
Kreeftensoep		14
Burata   geroosterde tomaat ✓		19

## Zee

Wilde zalm   champagne beurre-blanc		31
Kabeljauw   kreeftensaus		35
Zeetong à la meunière   salade		48
Gamba's   knoflook		29
Kreeft   heel	(half 29)	56

## Land

Entrecôte   bearnaise saus	(300 gram)	36
	(lady size)	31
Ossenhaas   cognac-pepersaus		38
Coq au Vin		29
Tagliatelle   bospaddenstoelen en truffel ✓		23

## Dessert

Meringue krokant met vanille creme		11
Dame Blanche   lekker klassiek		11
Aardbeien met vanilleijs		10
Sorbetijs   3 smaken ✓		11
Creme Brulee		11
Assortiment ambachtelijke kazen		16

*Vega, dieet, allergie, intolerantie of andere wensen?  
Vragen staat vrij!*



## Menu Niveau\*

Carpaccio rund			
en/of			
Tataki van tonijn			
en/of			
Wilde zalm   champagne beurre-blanc			
en/of			
Boeuf Stroganoff			
en/of			
Assortiment ambachtelijke kazen			
en/of			
Dame Blanche			

3 gangen	49	4 gangen	59
5 gangen	69	6 gangen	79

## Menu du Chef \*

Laat u verrassen door de inspiraties van onze chef-kok, die uiteraard graag rekening houdt met uw wensen

3 gangen	59	4 gangen	69
5 gangen	80	6 gangen	91
7 gangen	99	8 gangen	110

\* Assortiment ambachtelijke kazen 3,50 supplement

\*Tussengerecht in plaats van dessert 3,50 supplement

Wij serveren u graag bij iedere gang een bijpassende wijn voor 9 of een bijpassende prestige wijn voor 15 per glas

✓ Deze gerechten zijn vegetarisch