

## Soepen & bijgerechten

- Bisque van langoustine** 11,5  
Geserveerd met saffraanrouille en crouton  
🍷 Viognier / 🍷 Witte Anker
- Tom kha kai** 7,5  
Thaise soep van kokos en kip met oesterzwam  
🍷 Grenache Blanc / 🍷 Chaamse Weize
- Hemelse soep**  
Dagelijks wisselende soep 8,5
- Vers gesneden friet** met truffelmayonaise 4,5
- Zoete aardappelfriet** kruiden crème fraîche 5,5

## Sandwiches

- Club Meat \*** 13,5  
Met huisgerookte kalkoen, gebakken ei, bacon en chipotle crème geserveerd met friet
- Open sandwich Fish \*** 13  
Brood met huisgerookte zalm, gepocheerd ei, wasabimayonaise en komkommerlinten. De andere sandwich met spicy tonijnsalade en cherrytomaat
- Oesterzwam burger 🍷** 12,5  
Korean barbecuesaus, rode ui, rucola en rode peper

## Lunchmenu

- 3-gangen lunch menu** 27  
Verrassende lunch bestaande uit een soep, warm hoofdgerecht en een dessert van de chef



## Lunchspecials

- Rundercarpaccio** 13,5  
Met Parmezaanse kaas, rucola en truffelcrème  
**Tip! Sup. eendenleverkrullen + 4,5**  
🍷 Folie du Roy / 🍷 Troubadour
- Pulled pork** 12  
Van iberisch varken met miso/limoencreme, Gebrande zilverui en rode bietenkiem  
🍷 AIX / 🍷 Chaamse tripel
- Hemelse lunch** 16  
3 dagelijks wisselende componenten
- Parelcouscous 🍷** 12,5  
Met halloumi, humus, geroosterde paprika, gegrilde courgette en komkommer  
🍷 Sauvignon Blanc / 🍷 Pokerface

## Salades

- Geitenkaas 🍷** Sauvignon Blanc 14  
Gekarameliseerde pecannoot, peer, pancetta
- Verse tonijn 🍷** Grüner Veltliner 16  
Soja/gemberdressing, mango, sesam, wakame en sojaboontjes
- Surf & Turf 🍷** Grüner Veltliner 17  
Met salade of noedels (+1,-) ossenhaas, gamba, oosterse groenten en yakisobasaus
- Pata negra 🍷** Verdejo of PX sherry 19  
Met pedro jiminez stroop, zoetzontomaat en krokante paddenstoel
- Hemelse salade 🍷** Viognier 29  
Deze luxe salade met verse pata negra, coquilles, truffelcrème & eendenleverkrullen

## Dessert

- Deconstructie van tiramisu** 8  
Amaretto panacotta, witte chocolade mousse, crumble van lange vinger & koffie merenque  
🍷 Moscatel / 🍷 Witte Anker
- Parfait van kardemom** 8  
Met chocolade, gepocheerde peer en siroop van rode wijn  
🍷 Moscatel / 🍷 Liefmans
- Hemelse modder** 7,5  
Chocolademousse gemaakt van Callebaut chocolade met oreo crumble en slagroom  
🍷 PX / 🍷 Gulden Draak QD
- Kaasplankje** 13,5  
5 soorten kaas met noten/ vijgenbrood, honing met truffel, noten en fruit  
🍷 Tawny 10 years / 🍷 Bush

- Korean Steak tartaar** 14  
Met soja, sesam en nashipeer  
**Tip! sup. eendenleverkrullen + 4,5**  
🍷 Folie du Roy, rosé / 🍷 Troubadour
- Zalm/tonijn tartaar** 14  
Met avocado, komkommerschium, yuzugel en sesam  
🍷 Verdejo / 🍷 Blanche de namur
- Uitsmijter carpaccio \*** 15,5  
3 eieren met Parmezaanse kaas en pijnboompitten  
🍷 Folie du Roy / 🍷 Bush
- Kalfskroketten \*** 11  
Twee Oma Bob's kalfskroketten op brood

\*hierbij wordt brood geserveerd, u mag kiezen uit wit, bruin, mais (+ €1,-) of glutenvrij. Zijn er dieetwensen en/of allergieën dan houden wij hier graag rekening mee. Laat het onze medewerkers weten!