

Diner | 16.30 – 21:30

VOORGERECHTEN | STARTERS

Dagsoep | Soup of the day € 9,50

Steak tartaar asian style 120 gr € 17,50 180gr + frites € 25,50
Sojadressing, wasabimayonaise, wasabicrunch, ingelegde groente
Soy dressing, wasabi mayonnaise, wasabi crunch, pickled vegetables

 **Pasteitje met champignonragout** € 15,50 met sla/friet € 19,50
truffelschuim, groene kruidenolie
Vol-au-vent with mushroom ragout, truffle foam, green herb oil

Mosselen | Mussels € 15,50
Zeeuwse mosselen, citroengras, groene curry, kokosmelk
Dutch mussels, lemongrass, green curry, coconut milk

 **Camembert uit de oven | Baked Camembert** € 14,50
Vijgen, cranberries, walnoot
Figs, cranberries, walnuts

Gegrilde coquilles | Grilled scallops € 16,50
Zacht gegaard buikspek, crème van peterseliewortel, beurre noisette
Slowly cooked pork belly, parsley root cream, browned butter

Rosbief van hertenbout | Rosbief van hertenbout € 16,50
Knolselderij, hazelnoot, beurre noisette
Celeriac, hazelnut, browned butter (beurre noisette)

SALADES | SALADS

 **Salade van gemarineerde rode bieten | Marinated beetroot salad**
Rucola, labneh, geraspte geitenkaas, walnoot € 14,00
Arugula, labneh, grated goat cheese, walnut

Salade gerookte eendenborst | Smoked duck breast salad

Peer, vijg, linzen, waterkers, walnoot, € 17,50
honingmosterd dressing
Pear, fig, lentils, watercress, walnut, honey mustard dressing

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Alex burger (Black Angus) Brioche € 21,50
gekaramelliseerde ui, bacon, aioli, scamorza, rucola, frites
caramelised onions, bacon, aioli, scamorza, arugula, fries

Alex cheeseburger € 19,50
Burger met gekaramelliseerde ui, kaassaus, champignon, bacon
Burger with caramelized onion and cheese sauce, mushrooms, bacon

 **Ravioli van eekhoorntjesbrood | Porcini mushroom ravioli.** € 19,50
salieboter, burrata, hazelnoot, krokante parmezaan
Sage butter, burrata, hazelnut, crispy Parmesan..

Confit van zalm | Confit of salmon € 23,50
Crème van rode biet, saus tartaar, ingelegde rode ui, dille olie
Beetroot cream, tartar sauce, pickled red onion, dill oil

Gestoofde kippenpoot | Braised chicken leg € 19,50
Tomatensaus, Kalamata-olijven, couscous, chermoula
Tomato sauce, Kalamata olives, couscous, chermoula

Dry aged runder entrecôte | Dry aged beef sirloin steak € 30,50
frites, sla (pepersaus, kruidenboter of rode wijn saus)
fries, salad (Pepper sauce, herb butter, or red wine sauce)

Gebakken kabeljauw | Pan-seared cod € 25,50
Gestoofde prei, zeewier, hollandaise, gekonfijte mosterdzaad
Braised leek, seaweed, hollandaise, confit mustard seeds.

Extra portie frites | Extra portion of fries € 5,-
Side salad € 5,-

Onze frites komen van Jongen-Budé uit Berg en Terblijt