

## DE LUNCH WORDT GESERVEERD TOT 16.00 UUR


### A LA CARTE


#### VOORGERECHTEN

 **Albacore tonijn** | sesam | wakame | soja | zoetzure wortel | granaatappel € 13


**Carpaccio** | rucola | pijnboompitten | Parmezaanse kaas (eendenlever + €3.50) € 14,50

**Steak tartaar** | als voorgerecht met toast € 14,50


 **Gestoofte varkens koontjes** | lardo di colonatto | eendenlever | groene asperges € 14,50  
knolselderij | bacon | violet mosterd


 **Couscous van bloemkool** | morilles | zoetzure bloemkool | puree artisjokken | € 10  
aardpeer chip | schuim van topinambour

#### HOOFDGERECHTEN

 **Cilinder van savoiekool** | gegrilde aardappel | beurre noisette | pompoen crème € 18,75  
geroosterde pompoen

**Zeetong (500 gr)** | peterselie | boterjus | seizoensgroenten | citroen € 41,00

 **Lams rump** | ras el hanout | zoetzure meiknolletjes | rode paprika € 22,50  
pesto tuinbonen | lam bbq saus

 **Heilbofilet** | broccoli | boembloe van spitskool | lontong rijst gele curry € 25,50

**Hollandse tournedos (180 gr | 250 gr)** | zwarte knoflook | koolraap € 29,50 | € 35,50  
knolselderij | aardappel | truffelsaus

**Steak tartaar** | met Vlaamse friet en huisgemaakte mayonaise € 24,50

**2 GANGEN LUNCH MENU** | Laat u verrassen door het keukenteam € 29

#### MICHELIN - BIB GOURMAND MENU

De gerechten zijn gemaakt van dagelijks verse en waar mogelijk, duurzame ingrediënten. Soms een beetje experimenteel, gebruik makend van vernieuwende kooktechnieken, maar altijd bijzonder.

(Minimaal 3 gangen € 37,00)

DE LUNCH WORDT GESERVEERD TOT 16.00 UUR

SNELLE LUNCH

SANDWICHES

**Desembrood** | gerookte zalm | kruidenkaas | biet | bieslook € 8,25

**Ciabatta** | avocado | rauwe ham | tomaat | feta € 8,25

**Waldkorn** | geitenkaas | bacon | honing-mosterd | pijnboompit € 8,25

**Club sandwich** € 12,50

**Croque-Monsieur** € 8,25

**Hotdog** met verrassende topping € 8,25

**Kroket** | saus | brood € 5,50

**Omelet** | kaas | bacon | champignon | kruiden | brood € 8,25

**Vissalade** | diverse warme & koude vissoorten € 17

**Salade gerookte zwijnscham** | appel | bospaddestoelen | little jem | truffel mayonaise € 12

**Heldere tomaten bouillon** | tartaar van rund | schuim van basilicum € 9

**Bisque** | rouille | gamba | coquilles | groene asperges € 10

**Kommen lunch** | 1 salade | 1 soep | 1 pasta € 18

**Natuurlijk houdt de chef en zijn team rekening met speciale dieetwensen of allergieën.  
Laat het ons weten.**