

# *Menu* & Bites

“La **bonne cuisine** est la base du **véritable bonheur**.”

“**Good food** is the **foundation** of genuine **happiness**.”

- **Auguste Escoffier** (1846 - 1935) -

## Voorgerechten & sharing

Tomaat 'Cœur de bœuf' <i>Stracciatella - basilicum</i>	28
Carpaccio "Holstein" <i>Parmezaan - mosterd</i>	30
STK tartaar 'Holstein' ** <i>Zuurdesem - beenmerg</i>	30
Entrecote 'kort gebakken' <i>Soja - sesam - rode peper</i>	32
Gambero rosso "dun gesneden" ** <i>Citrus - d'Isigny</i>	34
Tonijn "Crudo" <i>Ajoblanco - citrus</i>	36
Sashimi "Catch of the day" <i>Wakame - soya</i>	36
Bouchot-mossel <i>Nduja - citrus - sjalot</i>	32
Garnaalkroket "Brabo" (per 1 of 2 stuks) <i>Peterselie - citroen</i>	17 / 32

## Onze selectie oesters (per 3 of 6 stuks - natuur of Fine Champagne)

### Gillardeau<sup>N°3</sup> - Marennes d'Oleron (Frankrijk)

Vol vlees met een zachte, zoete nasmaak. Een kwaliteitsproduct dat al jaren aan de top staat.

Natuur ** <i>Citroen - rodewijnazijn</i>	21 / 36
Fine Champagne ** <i>Sjalot</i>	24 / 40

\*\* *Supplement Umi Caviar selection Imperial Heritage 15gr.* 30

Deze gerechten kunnen zowel individueel of in sharing besteld worden.  
gelieve uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.  
Indien er vragen zijn omtrent allergenen of aanpassingen staan wij u graag bij.

# Hoofdgerecht

Pasta "raviolii" <i>Ricotta - spinazie</i>	34
Spaghettoni "Vongolé Veraci" <i>Chili - platte peterselie</i>	38
Pasta "Kaviaar" <i>Umi selection Heritage Imperial - D'isigny</i>	68
Caesar salade (zaal bereiding) <i>Hoevekip - ansjovis - parmezaan</i>	36
Vol au vent 'hoevekip' <i>Friet - hollandaise</i>	36
Vol au vent 'Deluxe' <i>Friet - kalfszwezerik - bisque</i>	48
Kalfszwezerik "surf & turf" <i>Kreeft - bladspinazie - stro aardappel</i>	54
Grietbot <i>Tomaat - courgette - geprakte aardappel</i>	48
Zeebaars 'in de oven' (2 pers.) <i>Primeur groenten - kasteel aardappel - blanke boter</i>	100
Kreeft (1/2 of 1/1) <i>Dashiboter- panko</i>	34 / 58

Gelieve uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.  
Indien er vragen zijn omtrent allergenen of aanpassingen staan wij u graag bij.

## Onze selectie vlees (bereidingstijd varieert tussen 20 en 45 min)

### Holstein "Dubbeldoel"

STEAK tartaar	35
Filet pur (+ - 220 gr)	50
Rib eye (+ - 250 gr)	50
Ribstuk (+ - 950 gr - 2 pers.)	140

Deze gerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en kropsla. Keuze tussen Bearnaise, Choron, Bordelaise of Peperroomsaus, met uitzondering van de rundstartaar, dit is een bereiding op zich.

### Bijgerechten - Side's

Kropsla - tomatensla	5	Friet & mayonaise	4
Ceaser on the side salade	6	Aardappelmousseline	6
Bladspinazie "kort gebakken"	6	Pasta "Parmezaan"	6

Gelieve uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.  
Indien er vragen zijn omtrent allergenen of aanpassingen staan wij u graag bij.