


Van de kaart

Voor

Creuse oesters 3 stuks	
Een mooie zilte Zeeuwse oester	9½
Carpaccio	
Pesto oude kaas gebrande pitten	11½
Tonijn	
Watermeloen sinaasappel yuzu	12
Dry-aged	
Huisgemaakt vleeswaren aspergedip	12½
Pastrami	
Sesam crème asperges citrus	11½
Brie uit de oven 	
Uienmarmelade noten	9½
Gamba's	
Knoflookolie brood	9½
Asperges 	
Landcress mierikswortel amandelen	10½
Gefrituurde krab softshell	
Piment cocktailsaus brioche	12½
Tomaten soep 	
Crème fraîche Bosui	7
Aspergesoep 	
Met ei en ham	7

Maaltijd salades

Asperge 	
Ham of Vis hollandaisesaus ei	16½
Geitenkaas 	
Druiven dadels noten honing	16 ½
Carpaccio	
Pesto oude kaas gebrande pitten	16½

Van de kaart

Hoofd

Vis & gamba

Onze gastheer/vrouw vertelt u de vis van de dag 22

Vis

Onze gastheer/vrouw vertelt u de vis van de dag 20

Côte de boeuf dry aged 3 weken

Van de grill | ruim 300 gr 32½

Tournedos

Van de grill | kalfsjus 34½

Lamsrack

Salsa verde | van de grill 28½

Black Angus Bavette

Graan gevoerd | van de grill 27½

Ree

Biefstuk | Reestooft | lokaal wild 26

Black Angus brisket

Over de nacht gegaard 24

Spareribs

Zoet pittig | gemarineerd 19½

Maïscake

Asperge | krokante bloemkool | zoetzure wortel 18½

Vega burger

Cheddar | gekarameliseerde ui | tomaat 16 ½

Asperges van Kroef uit St. Anthonis

Asperge met Ham

Ham | Hollandaisesaus | ei 22½

Supplement Asperges 5 stuks 6½

met ei en hollandaisesaus 10 stuks 13

Extra's

Groenten mix 4

Sauzen peper | champignon 2½