

1 SEPTEMBER – 15 OKTOBER 2026

3-gangenmenu | 3-course menu | menu 3 plats 59

+ wijnen, water, koffie | + wine, water, coffee

+ vin, eau, café +20

VOORGERECHTEN | STARTERS | ENTREES

Gamba - kroket - uit de oven met look 23

Croquette de gambas - au four, à l'ail

Gamba croquette - oven-baked, with garlic

-of | or | ou-

Kalf - Focaccia - vitello tonnato - tomaat – kappers 22

Veau - focaccia - vitello tonnato - tomate - câpres

Veal - focaccia - vitello tonnato - tomato – capers

-of | or | ou-

Ossenstaart - gevulde pasta - helder nat van tomaat – basilicum 23

Queue de bœuf - pâtes farcies - consommé clair de tomate - basilic

Oxtail - stuffed pasta - clear tomato consommé - basil

HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Zeebaarsfilet - polderaardappel - zure room - tomaat - Grijze Noordzeegarnaal 30

Filet de bar - pomme de terre du polder - crème aigre - tomate - crevette grise

Sea bass fillet - polder potato - sour cream - tomato - North Sea grey shrimp

-of | or | ou-

Iers rund - tournedos – Stroganoff 33

Bœuf irlandais - tournedos - Stroganoff

Irish beef - tournedos - Stroganoff

-of | or | ou-

Lamsschenkel - navarin - jonge prei - venkel - 'Belle de Fontenay'-aardappel 29

Jarret d'agneau - navarin - jeune poireau - fenouil - pomme de terre 'Belle de Fontenay'

Lamb shank - navarin - young leek - fennel - 'Belle de Fontenay' potato

DESSERT

Panna-cotta - rode vruchten - cassis - limoen – crumble 12

fruits rouges - cassis - citron vert – crumble | red berries - blackcurrant - lime – crumble

-of | or | ou-

Assortiment dessertjes 12

Assortiment de desserts

Selection of desserts

-of | or | ou-

Irish Coffee 14

Wij houden graag rekening met allergieën en dieetwensen. Voor aanpassingen aan gerechten kan, afhankelijk van de ingrediënten en de extra werkbelasting in de keuken, een kleine meerprijs aangerekend worden. Dank voor uw begrip. | We are happy to accommodate allergies and dietary requirements. Please note that modifications to our dishes may incur a small surcharge, depending on the ingredients and additional kitchen preparation required. Thank you for your understanding. | Nous nous efforçons de tenir compte des allergies et des régimes alimentaires particuliers. Veuillez noter que certaines modifications de plats peuvent entraîner un léger supplément, en fonction des ingrédients et du travail supplémentaire en cuisine. Merci de votre compréhension.