

2 januari – 12 februari 2026

3-gangenmenu | 3-course menu | menu 3 plats 59
+ wijnen & water | + wines & water | + vins & eau 79

VOORGERECHTEN | STARTERS | ENTREES

à la carte

Surf en turf | buikspek | coquille | structuren van sjalot

26

Entre terre et mer | poitrine de porc | noix de Saint-Jacques | déclinaisons d'échalote

Surf and turf | pork belly | scallop | shallot textures

-of | or | ou-

Yellowfin tonijn | wakame | edamame | oester

26

Thon yellowfin | wakamé | edamame | huître

Yellowfin tuna | wakame | edamame | oyster

-of | or | ou-

Kalfszwezerik kroket | mille-feuille | truffel | ui

24

Croquette de ris de veau | mille-feuille | truffe | oignon

Veal sweetbread croquette | mille-feuille | truffle | onion

HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Kabeljauwfilet | winterprei | jus van schaaldieren | vongole | bieslook | kriel

35

Filet de cabillaud | poireau d'hiver | jus de crustacés | vongole | ciboulette | pommes de terre grenailles

Cod fillet | winter leek | shellfish jus | vongole clams | chives | baby potatoes

-of | or | ou-

Iers rund Rossini | médaillon | ganzenlever | toast | bloemkool

34

Bœuf irlandais façon Rossini | médaillon | foie gras | toast | chou-fleur

Irish beef Rossini style | medallion | foie gras | toast | cauliflower

-of | or | ou-

Konijn | rug | shiitake | trappist | zoete aardappel

32

Râble de lapin | shiitaké | bière trappiste | patate douce

Rabbit loin | shiitake | Trappist beer | sweet potato

DESSERTS

Tarte tatin "New Style" met kaneelroomijs

14

Tarte Tatin « nouvelle interprétation » avec glace à la cannelle

Tarte Tatin "new style" with cinnamon ice cream

-of | or | ou-

Assortiment van dessertjes

12

Assortiment de desserts | Assortiment of desserts

-of | or | ou-

Irish Coffee

14

Irish Coffee

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.