

7 april – 7 mei 2026

11 mei – 20 mei 2026

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

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

+ vin, eau, café +20

VOORGERECHTEN | STARTERS | ENTREES

Zalm carpaccio – asperges – limoen – zure room 27

Salmon carpaccio – asparagus – lime – sour cream

Carpaccio de saumon – asperges – citron vert – crème acidulée

-of | or | ou-

Scampi kruiden – look – boter – zeekraal – tomaat 23

King prawns – herbs – garlic butter – samphire – tomato

Scampis – herbes – beurre à l'ail – salicorne – tomate

-of | or | ou-

Asperges Vlaamse wijze – ei – boter – peterselie 27

Flemish asparagus – egg – melted butter – parsley

Asperges à la flamande – œuf – beurre fondu – persil

HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Zeebaars ovengebakken – courgette – edamame – puree 32

Oven-baked sea bass – courgette – edamame – mashed potatoes

Bar rôti au four – courgette – edamame – purée de pommes de terre

-of | or | ou-

Parelhoen gevuld – asperge – peultjes – erwten – jus thijm 30

Stuffed guinea fowl – asparagus – mangetout – peas – thyme jus

Pintade farcie – asperges – pois gourmands – petits pois – jus au thym

-of | or | ou-

Iers rund médaillon – Bordelaise – merg – aardappelwafel 32

Irish beef medallion – Bordelaise sauce – bone marrow – potato waffle

Médaillon de bœuf irlandais – sauce bordelaise – moelle – gaufre de pomme de terre

DESSERT

Panna cotta van koffie – Griekse yoghurt – amandelroomijs 14

Coffee panna cotta – Greek yoghurt – almond ice cream

Panna cotta au café – yaourt grec – glace à l'amande

-of | or | ou-

Assortiment dessertjes 12

Selection of desserts

Assortiment de 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.