

SUGGESTIES

OP = OP

APERITIEF

 **Champagne Chandon Garden Spritz**
(basis van champagne en sinaasschil)

14,50/glas

 **Champagne Moët-Chandon Brut**

13,50/glas


VIS/SCHAALDIEREN

 **3 Oesters natuur** (voorgerecht)

12,50 (4,30 per extra oester)

 **6 Oesters natuur** (voorgerecht)

21,00 (4,30 per extra oester)

 **Reuze gamba** (voorgerecht)
a la plancha a olio aioli

18,00



PREMIUM MEAT

(bakwijze maximum saignant)

 **Huisbereid traaggegaard buikspek**

(voorgerecht) **22,00**

 **Steak tartaar** (handgesneden)

- Voorgerecht 80gr **14,50**

- Hoofdgerecht 160gr **26,50**

 **Ocean beef Contrefilet Nieuw-Zeeland**

200+ dagen graan gevoerd

49,80

PREMIUM QUALITY
STEAK **A** MANGER

 **Australian Black Angus Rib Eye BMS 3+**

120+ dagen graan gevoerd

49,80

PREMIUM QUALITY
STEAK **A** MANGER

 **USA 'PRIME' Hilton Beef Angus**

100+ dagen graan/mais gevoerd

49,80


PREMIUM QUALITY
STEAK **A** MANGER

 **Op vel gegrilde filet van Zwarte
Poot Kip**

23,80

SEIZOENSSPECIAL


Bekijk de achterkant voor onze seizoensspecial

 **Tataki van verse tonijn met
sesamzaadjes, rucola sla
+ zongedroogde tomaten**

42,00

 **Scampi brochette, tartaar, slaatje**

38,00

 **Gegrilde octopus tentakels, slaatje**
a la plancha a olio aioli

38,00

 **Roodbaars filet op de grill**

35,00

SHARING

VOORGERECHTEN

 **Jalapeno mini kroketjes**

14,00

 **Charcuterie Juviles Jambon**

80gr

PREMIUM QUALITY
STEAK **A** MANGER

11,50

 **Pulled rundsbitterballen**

14,00

 **Calamaris aioli**

14,00

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Surf en turf combi van 1 hele kreeft en 1 filet pur (+- 300gr) **(voor 2 personen)**

58,50 p.p.

Chateaubriand (voor 2 personen)

42,00 p.p.

SHARING

HOOFDGERECHTEN 2 PERSONEN



Diamanthaas, zeer zacht vlees van Australische Wagyu

48,50 pp



Tomahawk Red&White +- 1kg

42,00 p.p.



Keuze van de chef

laat jullie verrassen door de vleeskeuze van Dominic & Glenn

48,50 p.p.



T-Bone Red&White +- 1kg

42,00 p.p.

