Oesters

Fines de Claires No. 3	3.75 p/s
Gillardeau No. 3	4.95 p/s

Specialiteiten

Steak tartare (175 g) 24.50
Mild of pittig aangemaakt, Franse frites

Salade Riche 27.50
Salade met stukjes kreeft, gebakken coquilles, eendenleverkrullen en kreeftenmayonaise

Bouillabaisse 27.50
Zuid franse vissoep, vis, schaal en schelpdieren, rouille, Gruyère en croutons

Foodplanking (v.a. 2 personen) p.p. 32.50
Een combinatie van koude en warme gerechten

Chateaubriand voor 2 personen 69.50
In zijn geheel gebraden, pepersaus, gebakken paddenstoelen, Franse frites en salade

Burgers

Crispy chicken 21.50
Sla, zoetzure komkommer, sambalmayonaise en frites

Black Angus 21.50
Sla, augurk, tomaat, cheddar, gebakken ui, truffelmayonaise en frites

Vegetarisch

Sticky tempeh 15.00
Sesamzaadjes, zoete ketjap, bosui, sambal

Bloemkoolsteak 15.00
Kikkererwtenpuree, harissa, granaatappel, cashewnoot

Courgette & burrata 15.00
Dun gesneden, gegrilde courgette, gedroogde tomaat, gerookte amandelkruim, olijfolie

Tarte tatin 15.00
Tomaat, geitenkaas, rucola, balsamico

Melanzane parmigiana 15.00
Van gegrilde aubergine

Linguine met truffel 15.00
Parmezaanse kaas

Bijgerechten

Groene salade 5.00

Frites met mayonaise 6.00

Zoete aardappelfrites met truffelmayonaise 7.75

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

Koud

Kleine pittige "Steak tartare" 15.00
Brioche toast, truffelmayonaise

Dun gesneden ossenhaas 15.00
Olijfolie, basilicum, pijnboompitten, Parmezaanse kaas

Salade gekonfijte kwartelboutjes 16.50
Hollandse botersla, eenden rillettes, schorsenerenchips, truffel mayonaise

Tartaar van verse en gerookte zalm 17.50
Citroenmayonaise, zoetzure rode ui, kappertjes

Pata Negra 18.50
Cornichons, gekonfijte tomaat en gegrild olijvenbrood

Krab, gamba & avocado 18.50
Pikante krabmayonaise, brioche toast

Sashimi 18.50
Zalm, tonijn, wakame, gember, soja, wasabi

Carpaccio van tonijn 18.50
Krokant filodeeg, panko gamba's, furikake, soja- sesam vinaigrette

Gerookte paling & eendenlever 18.50
Eendenleverterrine, gerookte paling, balsamico

Warm

Black Tiger Shrimp 15.00
Chili-, gember-, knoflook roomsaus, kokos rijst, koriander

Boneless spareribs 16.50
Sweet & spicy spareribs, koolsla, Mo-saus

Zeetong, coquille 17.50
Zeetong filet gevuld met coquille, romige oestersaus, spinazie geroosterde tomaat

Chinese flensjes 17.50
Gekonfijte eend, prei, taugé, komkommer, bosui en hoisin

Spaghettini à la Fruits de Mer 17.50
Mosselen, gamba's, coquilles, kokkels, knoflookolie, rode peper, schaaldierensaus

Bao bun 17.50
Gefrituurde soft shell krab, zoetzure komkommer, gember, soja-sesammayonaise

Gebakken coquilles 18.50
Zeegroenten, kerrie beurre blanc

Krokant gebakken zwezerik 19.50
Paddenstoelen risotto, romige morieljesaus

Gebakken eendenlever 19.50
Tarte tatin van peer, port jus

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

Nagerechten

Affogato 7.50

Scroppino 9.00

Crème brûlée 9.50

Appeltaart van Taartello 10.00
Vanille ijs, slagroom

Mascarpone karamelcrème 10.50
Florentine-kruimels

Pasteitje Holtkamp 11.50
Gevuld met vanille-ijs, Holtkamp advocaat en slagroom

Tarte Tatin 11.50
Van peer, kaneelijs, vanillesaus

Triple chocolat 12.50
Lava taartje met frozen Pornstar Martini

Diverse Kazen 15.00
Binnen-en buitenlandse kazen, noten-roggebrood, appelstroop

Dessertwijnen & Specials

Elysium 8.50
Donker fruit, rozen, lychee. Fruitige volle smaak

Maculan 8.50
Zoet en fris met tonen van honing en bloesem

Pedro Ximénez Sherry 8.50
Zoete krenten, dadels met een stroperige smaak

Kopke Colheita Port 7.50
Krenten, gekonfijt en gedroogd fruit

Irish Coffee 9.50
Of met ieder ander gewenste likeur

Espresso Martini 11.50
Kahlua, vodka, espresso

Voor bij de koffie

Bonbons per stuk 2.25
Van lokale chocolatier Smit's Delicious

Macarons per stuk 1.50

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

Lunch

Provençaalse vissoep 15.00
Rijkgevulde vissoep met gruyère, rouille en croutons

Flatbread geitenkaas 15.00
Crème fraîche, knoflook, tijm, courgette, citroen, Parmezaanse kaas, spicy-honey

Salade krokante boerenkip 17.50
Met kippendij, gefrituurde gamba's en kruidenmayonaise

Flatbread hete kip 17.50
Pikante kippendij, citroenmayonaise, lente-ui, tomaat

Omelet met truffel 17.50
Brioche toast en salade

Oeuf Benedict 19.50
Brioche, avocado, gerookte zalm en Hollandaisesaus

Salade coquilles 19.50
Met gefrituurde gamba's en kerriemayonaise

Crispy chicken burger 21.50
Sla, zoetzure komkommer, sambalmayonaise en frites

Black Angus burger 21.50
Sla, augurk, tomaat, cheddar, gebakken ui, truffelmayonaise en frites

Ossenhaaspuntjes 22.50
Frites, salade en pepersaus

Salade Riche 27.50
Met coquilles, stukjes kreeft en eendenleverkrullen, kreeftenmayonaise

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

Bruisend

	Glas	Fles
Prosecco, Prapian Presa n3 – Italië Open geur met bloemen met een levendige frisse smaak en fijne bubbel	7.90	39.50
Cava, Fanatic Brut Imperial Reserva, Spanje Volgens de Champenoise methode gemaakt, zacht aroma van bloemen, rijp fruit en geroosterde tonen	7.90	39.50
Champagne Brut, R. Gerbaux ‘ L’Epicurien’, Frankrijk Rijke champagne, frisse tonen en een fijne mousse	9.50	55.00
Ruinart Brut – Frankrijk, Champagne Gevaarlijke verleider, absolute top Champagne		99.50

Wit

Frankrijk

	Glas	Fles
Sauvignon Blanc, Villa Blanche – Pays d'Oc (2024) Frisse, ronde, fruitige zuid-Franse Sauvignon Blanc	7.50	37.50
Chardonnay, Réserve du Petit Bois – Pays d’Oc (2024) Vol en romig van smaak met een frisse afdronk	7.75	38.50
Picpoul de Pinet, 'Cuvée des Comtesses' – Languedoc Roussillon (2024) Strak en sappig, levendige afdronk, appel, meloen licht exotisch		40.50
Viognier, Cuilleron 'Les Vignes d'à Côte'– Rhone (2024) Smakelijk rond soepel en droog, kruidig		47.50
Pouilly-Fumé, Domaine Francis Blanchet – Loire (2024) Een frisse, spatzuivere Pouilly-Fumé. Prachtige Sauvignon met bouquet van minarelen en rook		47.50
Menetou Salon, Domaine de Beaurepaire – Loire (2023) Bloemig, fris, fruitig, milde zuren en mineralen		49.50
Sancerre, Matthias et Emile Roblin – Loire (2023) Strakdroge Sauvignon Blanc, gemaakt van 25 jaar oude stokken, fruitige smaak en aangename frisheid		49.50
Saint-Véran, Domaine Corsin – Bourgogne (2021) Smaakvolle Chardonnay, mooi zuiver met licht eiken		49.75
Chablis, Domaine du Chardonnay Premier Cru – Bourgogne (2023) Bij deze droge Chardonnay proef je de frisse pure tonen van citroen, groene appel, kalk en mineraliteit		57.50
Sancerre Blanc, Domaine Henri Bourgeoise 'ES-56 Éocéne Silex' – Loire (2022) Gemaakt op oude stokken, vuursteen, vanille, grapefruit		59.50
Monthélie Blanc, Pascal Clément –Bourgogne (2022) Mooi volle chardonnay, elegant, boterig		65.00

Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud
Opzoek naar iets anders? Vraag naar ons wijnboekje

Spanje

	Glas	Fles
Sauvignon blanc/Verdejo, Marius – Almansa (2024) Lichtvoetig en sappig, honing, kruisbessen, aangenaam droog	5.90	29.50
Verdejo, Bodegas Copaboca Gorgorito – Rueda (2024) Fris droog, sappig en zomers van smaak. Tonen van grapefruit, ananas perzik en nectarine		37.50
Albariño, Martin Codax Rías Baixas – Galicie (2024) Mooi droog en mineralig en groene appels en vleugje citrus		41.50

Italië

	Glas	Fles
Pinot Grigio, Ponte – Venetië DOC (2024) Heerlijk opwekkend met dat typische licht kruidige karakter van deze druif	7.00	35.00
Chardonnay, Poggio della Faine Bianco – Toscane (2023) Licht gele chardonnay, zachte aroma's van vanille en exotisch fruit	8.50	42.50
Pecorino, Passofino Bizantini – Abruzzen (2024) Fruitige aroma's met citrus, tropische nuances en goede structuur		42.50
Vermentino di Sardegna, Argiolas 'Merì' – Sardinië (2024) Smaakvol, krachtig, levendig en droog		42.50

Oostenrijk

Grüner Veltliner, Schloss Maissau 'Ried Neuberg Schanz' – Weinviertel (2022) Zuivere, volle Veltliner met zachte zuren		50.00

Zuid Afrika

Chenin Blanc, Spier '21 Gables' – Stellenbosch (2022) Krachtige droge wijn, rokerig, witte perzik, nectarines, amandelen		52.50

Nieuw Zeeland

Sauvignon Blanc, Clos Henri Organic 'Waimaunga' – Marlborough (2023) Tongstrelende zacht frisse Sauvignon		52.50

Verenigde Staten

Chardonnay, Francis Ford Coppola – Californië (2023) Citrusfruit, vanille, rokerig soepel, beetje vet en boter, top Chardonnay		47.50

Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud
Opzoek naar iets anders? Vraag naar ons wijnboekje

Rosé

	Glas	Fles
Domaine la Rouvière – Frankrijk, Côtes de Provence (2024) Licht van kleur, rijk van smaak. Echt Provence	7.50	37.50
Chateau Miraval – Frankrijk, Côtes de Provence (2024) Aantrekkelijk vers roodfruit en een vleugje perzik. Absolute top rosé uit de Provence	0.75 L 1.50 L	48.50 97.00

Rood

Frankrijk

	Glas	Fles
Merlot, Quartaut – Languedoc – Rousillon (2023) Smaakvoille, zachte Merlot met bescheiden houttonen	5.90	29.50
Pinot Noir, Saint Jacques – Pays d'Oc (2023) Soepel van smaak met een fruitige afdronk	7.50	37.50
Malbec, Château de Haute-Serre Lucter – Cahors (2020) Pure Malbec, fris bosfruit, mooi in balans		42.50
Saint-Émilion Grand Cru, Domaine du Peyrelongue – Bordeaux (2019) Krachtige, klassieke wijn. Impressies van eiken en een sappige, door de Merlot gedomineerde smaak		47.50
Lalande de Pomerol, Château Moncets – Bordeaux (2020) Zacht, fris en verleidelijk subtiel. Zwarte bessen, hinten van pruim, laurier, truffel, vanille en cacao		55.00

Spanje

	Glas	Fles
Tempranillo, Jaros Sembro – Ribera del Duero (2023) Krachtige geur intens en verleidelijk, veel vanille en getoast hout met ronde tannine	8.00	40.00
Mencía, Decendientes J. Palacios 'Pétalos' – Bierzo (2021) Niet op hout gelagerde aromatische wijn, rood fruit, zwarte peper		45.00
Rioja Reserva, Bodegas Muga – La Rioja (2020) Klassieke Rioja, tonen van tabak, robijnrood mooie zuren en lange afdronk		52.50

Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud
Opzoek naar iets anders? Vraag naar ons wijnboekje

Italië

	Glas	Fles
Primitivo, Mocavero – Puglia (2024) Heerlijk zuiderlijk glas rood, zwoel en krachtig, pure verleiding in geur en smaak	7.50	37.50
Sangiovese, Poggio della Faine Rosso – Toscane (2019) Robijnrood, evenwichtig, kersen en een vleugje tabak	8.50	42.50
Valpolicella Ripasso, Tedeschi San Roco – Veneto (2021) Kersen en frambozen, krenten en rozijnen, rijp en kracht met rijpe tannine		44.50
Nebbiolo, Pio Cesare Langhe doc – Piemonte (2022) Mooie droge wijn, kersen, vanille, room, frisse zuren		55.00
Brunello di Montalcino, Sanlorenzo – Toscane (2018) Rijp fruit, balsamico, krachtig met veel lengte		69.50
Le Sierra Nuove dell'Ornellaia – Toscane (2022) Elegant met mooie zuurgraad en hartige afdronk		85.00

Duitsland

Spätburgunder, Weingut Manz – Rheinhessen (2022) Licht gekoeld het lekkerst! Rijpe smaak met een klein zoetje, kersen, pruimen en toffee. Zwoel in de afdronk		40.50

Georgië

Saperavi, Ilia Estate 'Taoba' – Kakheti (2022) Stevig, kruidig, vol met zachte tannine, pittig en sappig		42.50

Australië

Shiraz, MWC Wines "Don't tell Gary" – Victoria (2022) Rijk, vol krachtig, smaak van rijp donker fruit, tonen van zwarte peper, eucalyptus, vanille en tabak		42.50

Verenigde Staten

Zinfandel, Francis Ford Coppola, Californië (2022) Mooie zwoele geur met veel peper, kersen en vanille. Intense toch soepele wijn		47.50

Zuid Afrika

Vilafonté Series M – Simonsberg (2019) Open en verleidelijke geur met tonen van vanille, zacht palet van roodfruit met lange afdronk		92.50

Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud
Opzoek naar iets anders? Vraag naar ons wijnboekje

Borrel

Groene olijven 7.50
Uit Andalusië

Kalfsbitterballen 8.50
Mosterd (8 stuks)

Krokante kipstukjes 9.50
Met kerrie mayonaise (8 stuks)

Yakitori 9.50
Japanse stijl kippendij spiesjes (6 stuks)

Kaastengels 9.50
Chilisaus (8 stuks)

Krokante gambastaartjes 10.00
Sambalmayonaise (8 stuks)

Holtkamp garnalenkroketjes 4.00
(Per stuk)Dijon mosterd

Pata Negra 18.50
Cornichons, gekonfijte tomaat en gegrild olijvenbrood

Snackmix 19.50
Combinatie van verschillende snacks

Oesters

Fines de Claires No 3 per stuk 3.75

Gillardeau No 3 per stuk 4.95

Cocktails v.a. 8.50

Espresso Martini
Limoncello Spritz
Aperol Spritz
Mojito (ook alcoholvrij)
Pornstar Martini (ook alcoholvrij)
Amaretto Sour (ook alcoholvrij)
Wissel cocktail

Alcoholvrij v.a. 3.95

Verdejo 0,0%
Bubbels 0,0%
Gin & Tonic 0,0%
Heineken 0.0%
Affligem Blond 0.0%
Texels Skuumkoppe 0.0%
Radler 0.0%
Wissel bier 0,0%
Alcoholvrije cocktails

Gin & Tonics v.a. 10.75

Hendricks
Bombay
Bastion

Bier op tap v.a. 3.75

Heineken
Affligem Blond
Texels skuumkoppe
Wisseltap

Bier op fles v.a. 6.25

AffligemTrippel

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.