

Suggestions Suggesties



	VG	HG
TRUFFEL - TRUFFLE – Specialiteit! – Speciality!		
Carpaccio van Wagyu rund, met verse zwarte truffel <i>Carpaccio of Wagyu beef with fresh black truffle</i>	€ 25,00	
Vitello tonato uit Fassone (Piëmonte) met verse zwarte truffel <i>Carpaccio of Wagyu beef with fresh black truffle</i>	€ 25,00	
San Marzano tomaten – burrata – basilicum – lichtgerookte olio Extra Vergine, verse zwarte truffel <i>San Marzano tomatoes – burrata – basil – slightly smoked olio Extra Vergine, fresh black truffle</i>	€ 25,00	
Tagliolini – botersausje – verse zwarte truffel <i>Tagliolini – butter sauce – fresh black truffle</i>	€ 22,00	€ 28,00
Hertenhaasje – crème van knolselder – puree van groene snijbiet – pancetta – willoof – vijg <i>Venison loin – celery cream – mashed potatoes of green chard – pancetta – chicory – fig</i>		€ 32,00
Garganelli – scampi – roomsausje – kerstomaten <i>Garganelli – shrimp – cream sauce – cherry tomatoes</i>	€ 15,00	€ 18,00

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren, vragen we om vanaf 6 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel en vanaf 9 personen uit max. 3 gerechten per gang per tafel. Bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Onze verantwoordelijke is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

To avoid long waiting time and to assure a great service level we kindly ask groups of 6 people to choose maximum 4 different dishes per course per table groups of 9 maximum 3 different dishes per course per table. Are you allergic to some ingredients, please report this. Our supervisor is aware of the allergens in our dishes.