

MENU

DAGMENU

2 gangen

43

+Dessert

50

Niet op vrijdagavond, zaterdagavond en feestdagen

BOSDUIF MENU

Kleine pieper

2 hapjes, 4-gangenmenu

78

Grote bosduif

3 hapjes, 5 gangenmenu

88

Enkel per tafel

Heeft u een intolerantie of allergie? Laat het ons weten!

VOORGERECHTEN

SUGGESTIES

Noordzeebaars – Octopus

Venkel – Vierge van tomaat – Citrus - Tuinkruiden

25

Pulled beef kroket ‘eigen boerderij’

Beenmerg – pickles – brioche - radijs

23

Zeeuwse mossel

Nduja – peterselie – knoflook - tomaat

24

Gaspacho - Andalouse

Wilde gamba – ham ‘duroc de kempen’ – komkommer –

mimosa van scharrelei

27

Carpaccio van gemarineerde courgette

Burrata – zwarte olijf – pistou - rucola

22

Maximaal 4 verschillende gerechten per tafel

VOORGERECHTEN

Creuse oesters - De Oesterij, – Creuse no. 2

4.2/st

Oesters Nam Kee - Sesam – Soja - Lenteui

4.5/st

Carpaccio 'Dry Aged Holstein'

Parmezaan – Rucola - Truffelmayo

22

+ Ganzenlever 10

+ Truffel 15

Kalfszwezerik

Jonge prei – dragon – zomertruffel - lamsoor

29

Garnaalkroket 1 st. of 2 st.

Citroen – Peterselie - Brioche

17/24

Tomaat garnaal

Handgepelde grijze garnaal – kleurtomaat – zure room

29

Tartaar de luxe

Rundstartaar – Verse truffel – Ganzenlever - Coquille

30

Vitello van bij ons

Traag gegaard kalfsvlees – Makreel – Snijboon - Koolrabi

21

HOOFDGERECHTEN

SUGGESTIES

Linguini - zeevruchten

Scheermes – kokkel – calamares – wilde gamba

34

Fatoush salade

Granaatappel – gelakte kip – waterkers – crispy flatbread

26

Lams 'kapsalon'

Pulled lam – lamskroon – lamskefteh – feta –

Slahart – opgelegde groentjes - friet

38



Cassoulet van zomergroenten

Orzo – courgettebloem – feta – rode ui - basilic

25

Kalfs entrecote

Chorronsaus – tomatensalade – geroosterde aardappel –

rucola - parmezaan

39

HOOFDGERECHTEN

Vangst van de dag

Northseachef Signature

34



Zeetong meuniere

Hoeveboter – Peterselie – Salade - Tartaar

46

Vol-au-vent

28

+ Zwezerik

12

+ Truffel

15

Hoevekip

Krokant gebakken – cevenneui – doperwt – wortel - hoisin

29

ONS RUNDVLEES

Entrecôte

4 weken gerijpt

39

Filet pur

42

Côte à l'os ±1kg per 2 personen

6 weken gerijpt

46 P.P.

Picanha wagyu – Australië

2 weken gerijpt

56

*Al ons rundsvlees wordt geserveerd met:
Peper-, bearnaise- of champignonsaus
Gegrilde slaharten, slaatje of warme groenten
Kroketten, frieten of roasted potatoes*

Tagliata van rund

Parmezaan – Linguini – Pomodoro – Rucola - Balsamico

35

Tartaar de luxe

Rund – Verse truffel – Ganzenlever - Coquille

42

Steak Tartaar

Truffelmayonaise – tabasco - Worcestersauce

32

VAN EIGEN BODEM

“Ons rundsvlees komt rechtstreeks van het landbouwbedrijf van onze familie. Van veld tot bord werken we met een korte keten, waarbij kwaliteit, zorg en vakmanschap centraal staan.



KRAB

VOORGERECHT

King krab

Salieboter – Citroen – Piment d'Espelette – Salade

46

HOOFDGERECHTEN

King krab

Salieboter – Citroen – Piment d'Espelette – Salade

62

Surf en turf per 2 personen

57 P.P.

Filet pur – King krab – Aziatische salade

SALADES

Geitenkaas

Biet – Noot – Vijg – Couscous – Wortel

26

+ Pancetta 5

Kalfzwezerik

Paddenstoel – Groene asperge - Hazelnoot

35

Nobashi garnaal Asian

Gepekeld groenten – Kimchi - Sesam

28

Thai beef

Gepekeld groenten – Rundsvlees- Thai vinaigrette – Limoen -
Koriander

29

Salade tomaat garnaal

Handgepelde garnaal – Tomaat – Zure room – Frisse salade

35



DESSERT

DAME BLANCHE € 12.50

Vanille-ijs - Chocolade - Vers geslagen slagroom

BANYOLS € 15.50

Chocolade-beignet - Vanille-ijs - Framboos

CREMA CATALANA € 12.50

Gemarineerde sinaasappel - Vanille-ijs - Gebrande vanille

AFFUGATO - PISTACHE € 7.00

Pistache-ijs - Espresso

PAVLOVA ROYALE € 12.50

Rode vruchten - Meringue - Absolut Vodka - Aardbeienroomijs

CRÊPE SUZETTE € 15.00

Vanille-ijs - Sinaasappel - Grand Marnier

MOELLEUX € 13.50

Hazelnoot - Melkschuim - Praliné

SABAYON KRIEK "BOON" € 15.00

Vanille-ijs - Crumble