

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

Toast Champignon

gepocheerd ei – truffelmousseline - parmezaan - buikspek

28

Makreel - Dashi

ponzu – koolrabi – komkommer - lente-ui

26

Bosduif - Ganzelever

wellington – knolselder - boerenkool

32

Dry aged rode biet

carpaccio - chioggia biet – geitenkaas – appel - hazelnoot

23

Veloute van Zeeuwse mossel

appel – curry - roodloof

22

Maximaal 4 verschillende gerechten per tafel

VOORGERECHTEN

Creuse oesters - De Oesterij, – Creuse no. 2
4.2/st

Oesters Nam Kee - Sesam – Soja - Lentеui
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

Wilde eend

pastinaak – pompoen – dadel – dauphine aardappel

41

Zeebaars - Noordzeekrab

crispy wonton – mais – jonge spinazie - krabbenjus

37

Varkenskroon “duroc de kempen”

pickels – bloedworst – geroosterde wintergroenten

34



Aubergine - miso

Chinese kool – enoki – koriander - sesam

27

Sint jacobsvrucht

linguini – bospaddenstoel – pancetta – basilicum

38

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 a 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.

Hier zijn we bijzonder trots op – en dat proef je.”



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