

Specials

Voorgerechten

Oosterse Carpaccio van rundvlees.

Salade van bundelzwammetjes, ponzu dressing en Japanse crumble.

€ 13,50

Cocktail met Hollandse garnalen , gerookte zalm en cocktailsaus.

€ 14,50

Hoofdgerechten

Entrecôte (250 gr) , Madeira saus

Steak met het kenmerkend vetrandje.

€ 32

Hertenrug filet ,rode Port saus

Hertenvlees kenmerkt zich door zijn donkerrode kleur van het vlees.

De smaak van het vlees wordt vaak omschreven als vol en kruidig.

€ 31

Short rib

Low & slow gegaard op de Smoker.

Beurre blanc van 'nduja.

€ 29

Runderstoof van lers rundvlees

Gestoofd met rode wijn, rode ui, wortel, tuinerwten,
knoflook en honing.

€ 24,50