

A la carte

waddenoesters

per stuk 3 | half dozijn 15 | dozijn 30

scheermes 14

timut peper | peterseliewortel | scheermes saus

kreeft 19

witte asperge | tuinboon | eidooier

buikspek 19

langoustine | rettich | vadouvan

texels lam 28

witte asperge | daslook | morille

Uit onze rijpkast dutch dry aged

Door het rijpen verandert de structuur en de smaak van het vlees, dankzij de werking van natuurlijke enzymen. De natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af, waardoor het vlees malser en smakelijker wordt. Hoe langer de rijping hoe intenser de smaak. Na het rijpen ziet het vlees er zwart uit en voelt droog aan, deze natuurlijke korst is de beschermlaag van het vlees tegen bacterien en uitdroging. Het zwarte gedeelte wordt eraf gesneden, het dieprode vlees wat overblijft is zeer mals en smakelijk.

Van de houtskool BBQ

Cote de boeuf (vanaf 2 personen)

Ribeye | entrecote (indien voorradig)
17 euro per 150 gram

Ossenhaas 28

In de boter gebraden | seizoensgroenten

Naast onze uitgebreide wijnkaart hebben we ook vele wijnen naast de kaart. Mocht U echt een bijzondere fles wijn willen drinken vraag dan naar de "secret winelist"

Wijnarrangement 6 euro per glas