

Voorgerechten

| | |
|--|---------|
| Ganzenleverterrinen / zwarte beuling / rode biet / brioche | 42,00 € |
| Roast kalfsvlees / langoustine / burrata | 38,00 € |
| Noordzeekrab / geroosterde asperge / sesam | 38,00 € |
| <i>Klassiekers</i> | |
| Paté en croute / crème van ganzenlever / appellek lavendel | 32,00 € |
| Jambon persillé by the Butcher's Son | 28,00 € |
| Gegrilde en gerookte kalfstong / hersensaus / krokante kalfshersenen | 29,00 € |

Hoofdgerechten

| | |
|---|--------------|
| Duif uit Anjou / asperge / worst met jeneverbes | 58,00 € |
| Kalf swang / zwezerik / onglet / nier / staart | 58,00 € |
| Jong haantje gevuld met zwezerik en ganzenlever per twee personen | 62,00 € / pp |
| Tonijn / oester Irish Mór / erwten | 52,00 € |
| <i>Klassiekers</i> | |
| Paling / groene kruiden / verse frieten | 45,00 € |
| Videe / kalfszwezerik / botersla / verse frieten per 2 personen | 44,00 € / pp |
| Entrecôte Scottona (6 weken gerijpt) / botersla / verse frieten / béarnaise | 58,00 € |
| Holsteinribstuk / botersla / verse frieten / béarnaise vanaf 2 personen | 62,00 € / pp |
| Steak tartaar / botersla / verse frieten / Bolleke De Koninck | 38,50 € |

Al onze frieten worden gebakken in ossewit.

Vanaf 5 personen vragen wij u om uw keuze te beperken tot drie voor- en hoofdgerechten.

Voor vegetariërs voorzien wij een seizoensgebonden alternatief.

Al onze frieten worden gebakken in ossewit.

Vanaf 5 personen vragen wij u om uw keuze te beperken tot drie voor- en hoofdgerechten.

Voor vegetariërs voorzien wij een seizoensgebonden alternatief.