

Heeft u een allergie? Geef het graag aan ons door.

SLAGERIJ — DE — BEURS

Voor op Tafel

| | |
|--|------|
| OESTER zeeuwse platte vlinders | 2,5 |
| CHARCUTERIE morcilla, salchichon, & chorizo | 11,5 |
| BOQUERONES gemarineerde witte ansjovis | 6,5 |
| ARTISJOK gemarineerd op olie | 4,5 |

Tasting Menu

5 gangen 49,-

*supplement kaas 2.5

À la Carte

| | |
|--|-----------|
| PATE EN CROUTE varken, pistache, trompette de la mort, ingelegde cantharellen | 13,5 |
| PUNTARELLE Boeren Goudse Oplegkaas, pepper room | 11 |
| KALFSTONG gerookte forel, frisée | 12,5 |
| BOERENKOOL kastanje hollandaise, zwarte truffel, aardpeer | 13,5 |
| WORTEL broodkruim, eigeel saus, peterselie, bieslook | 10 |
| PIE knolselderij dauphinoise | 19,5 |
| RODE POON mossel, langoustine bisque, cime di rape | 23 |
| BAVETTE (300G) kriel, eikenblad, jus (<i>bereidingstijd ca. 30 min.</i>) | 28 |
| T-BONE (~1kg) jus (<i>bereidingstijd ca. 40 min.</i>) | 90 |
| PORTERHOUSE (~1,2kg) jus (<i>bereidingstijd ca. 40 min.</i>) | 110 |
| PARIS BREST soes, pecan praliné crème | 10 |
| KAAS keuze uit: | 5 per st. |
| Fransje | |
| Comté Vieux | |
| Maroilles | |
| Bleu des Brebis | |