

MENUKAART



Bourgondisch genieten

BODEMPJE LEGGEN VOORGERECHTEN



STEAK TARTAAR

MET MIERIKSWORTELDRESSING MESCLUN, ZACHT
GEOPEEERD EITJE, KAPPERTJES EN GESNIPPERD UITJE 9.25

TONIJNTARTAAR

MET AVOCADO, GROENE APPEL EN WASABI 12.50

SALADE VAN GEBAKKEN MOSSELTJES

IN CAFÉ DE PARIS-BOTER 8.75

RUNDERCAPPACCIO

MET PIJNBOOMPITTEN, KAPPERTJES, EEN DRESSING VAN
MIERIKSWORTEL EN PARMEZAAN 8.75

COCKTAIL VAN GROTE GARNALEN

MET EEN VINAIGRETTE VAN FRAMBOOS EN HAZELNOOT
MET JONGE BLADSLA EN EEN LICHT PITTIGE SALSA
MAYONAISE 9.50

GEROOKTE PALING

MET EEN CRÈME VAN SCHORSENEER, KOEKJE VAN
ROSEVAL EN EEN DRESSING VAN ROZE PEPER 10.50

ROMIGE LICHT PIKANTE COURGETTE SOEP

MET MUNT, GROENE ASPERGES EN KIP 6.50

SOEP VAN GEROOSTERDE PAPRIKA EN TOMAAT

MET UITGEBAKKEN SPEK, GEROOSTERDE AMANDEL,
CRÈME FRAÎCHE EN TUINKERS 6.50



KEUZEMENU

3 GANGEN



COURGETTE SOEP / PAPRIKA-TOMATEN SOEP



GEROOSTERDE KIPPENDIJ / SPARERIBS / GEROOKTE ZALM



BAVAROIS / CHOCOLADEMOUSSE 27.50

ONZE GEGRILDE EN GEROOSTERDE PRODUCTEN
KOMEN UIT DE HOUTSKOOL JOSPER GRILL



BUIKJE VOL HOOFDGERECHTEN



DUO VAN LAM

- SHEPHERD'S PIE MET ZACHT GEGAARDE LAMSSTOOF,
KORST VAN PUREE EN PARMEZAANSE KAAS 27.50
- LAMSRACK, HET MOOISTE DEEL VAN HET LAM, ROSÉ
GEBAKKEN OP EEN RODE WIJNSAUS

VECHTDAL SUKADE

EEN MOOI STREEKPRODUCT, IN 4 UUR BOTERZACHT
GEGAARD DOOR MIDDEL VAN SLOW COOKING IN DE OVEN
OP EEN TEMPERAATUUR VAN 90 GRADEN. GESERVEERD IN
EIGEN JUS MET EEN FLUFFY PUREE VAN KNOLSelderij EN
AARDAPPEL 18.50

TOMAHAWK

EEN GERECHT VOOR 2 À 3 PERSONEN, SCHITTEREND STUK
RIB-EYE INCL. RIB VAN ONG. 1200 GRAM INGEMASSEERD
MET KNOFLOOK, ROZEMARIJN, GROF ZEEZOUT, PEPER EN
OLIJFOLIE GESERVEERD MET COESLAW, MAÏSKOLF, DIKKE
FRIETEN EN KRUIDENBOTER OF EEN SAUS NAAR KEUZE 75.00

GEROOSTERDE KIPPENDIJ

UIT DE JOSPER HOUTSKOOL GRILL. LICHT PIKANT MET EEN
BBQ-FLAVOUR 17.50

GEVOGELTE SCHOTEL

OVEN SCHOTEL VAN EEN GEBRADEN KWARTEL,
KIPPENDIJ EN CONFIT DE CANARD MET VERGETEN
GEROOSTERDE GROENTEN, ROSEVAL KRIELTJES, GEPOFTE
KNOFLOOK MET ROZEMARIJN, GEFLAMBEERD MET WHISKY 22.50

HELE TARBOT

HEERLIJKE VIS IN Z'N GEHEEL IN ROOMBOTER GEBAKKEN
MET LIMOEN, GEGLACEERDE BOSPEEN EN KRIEL MET Z'N
JASJE NOG AAN 22.50

SPARERIBS

DE HAVEN KLASSIEKER, ZOET GEMARINEERD AFGELAKT,
VALT ZO VAN HET BOT MET DIKKE FRIETEN 17.50

DRY-AGED ENTRECOTE

MINIMAAL 3 WEKEN GERIJPT IN EEN SPECIALE RIJP KAST
WAARDOR DE NATUURLIJKE ENZYMEN HET SPIER EN
BINDWEEFSEL VERANDEREN. DIT MAAKT HET VLEES NOG
MALSER. GESERVEERD MET KRUIDENBOTER OF EEN SAUS
NAAR KEUZE 25.00

DORADE FILETS

UIT DE OVEN MET GEROOSTERDE GROENTEN, WITTE WIJN
JUS, VERSE KNOFLOOK EN RODE PEPER 19.50

HUISGEROOKTE ZALM

SPECIALITEIT VAN HET HUIS WARM GEROOKT OP
EIKENSNIIPPERS 17.50

GROTE SPIES VAN MALS KIPPENVLEES

UIT DE JOSPER HOUTSKOOL GRILL. GESERVEERD MET
PINDASAU 16.50

*Alle gerechten worden standaard geserveerd
met dikke frieten met mayo*

SIDE DISHES

GEPOFTE AARDAPPEL - OVENAARDAPPELTJES -
GEROOSTERDE GROENTEN - FRISSE RAUWKOST SALADE

3.50 per dish



BROEK LOS NAGERECHTEN



BAVAROISE TAART

VAN BOSVRUCHTEN MET EEN BODEM VAN BASTOGNE
EN FRIS YOGHURTIJS 6.50

CHOCOLADEMOUSSE

VAN PURE CHOCOLA EN EEN VLEUGJE GRAND
MARNIER 6.50

GEKARAMELISEERDE GROENE APPEL

MET EEN MALIBU SABAYON EN KANEEL IJS 6.50

GEFRITUURD KOKOSIJS IN EEN SOEPJE VAN ROOD FRUIT

MET MUNT EN CANELLES SLAGROOM 6.50

GRAND DESSERT

PROEVERIJ VAN DIVERSE ZOETE LEKKERNIJEN 9.50



MEATLOVERS MENU



STEAK TARTAAR / CAPPACCIO / GLAASJE SOEP



VECHTDAL SUKADE / SHEPHERD'S PIE / SPARERIBS



GRAND DESSERT 34.50

FISHFANATICSMENU



TONIJNTARTAAR / GEROOKTE PALING /
COCKTAIL VAN GROTE GARNALEN



ZEEWOLF FILET / DORADE FILETS / HUISGEROOKTE ZALM



GRAND DESSERT 34.50

