

DINER | DINNER

16.00 tot 21:00

OM MEE TE BEGINNEN | TO START**Brood | Bread 7.50**

Baguette - Jersey boter - aioli

Baguette - Jersey butter - aioli

Oesters | Oysters 4.00

Bretagne - Klassiek of Speciaal

Bretagne - Classic or Special

KAVIAAR 10 GRAM | CAVIAR 10 GRAMS 34.50

Beluga - Asetra - Ei - Bieslook - Crème Fraîche - Pergamena

Beluga - Asetra - Egg - Chives - Creme Fraiche - Pergamena

VOORGERECHTEN | STARTERS**Signatuur | Signature Vrijburcht 16.50**

Brioche - Carpaccio - Truffel - Kaviaar - Eendenlever

Brioche - Carpaccio - Truffle - Caviar - Foie gras

Vissoep | Fish soup 15.00

Zeebaars - Citroen - Caviar - Dille

Sea bass - Lemon - Caviar - Dill

Steak tartaar | Steak tartare 19.50

Franse stijl - Brioche - Ei

French style - Brioche - Egg

Carpaccio in peperkorst | Pepper Crust 16.50

Rundvlees - Brie crème - Truffel - Parmezaan

Beef - Brie cream - Truffle - Parmesan

Gegrilde geitenkaas/ Grilled goat cheese (V) 15.50

Bieten crème - Rode biet - Granaatappel - tomaat - pijnboompitten

Beetroot cream & chives - Pomegranate - tomato - pine nuts

Supplementen/ Supplements**Foie gras 6.00**

Suggesties: Carpaccio - Rib-eye

Suggestions: Carpaccio - Rib-eye

Kaviaar/Caviar 10.00

Suggesties: Zeebaars - Oesters

Suggestions: Seabass - Oysters

Truffel/ Truffle 10.00

Suggesties: Gegrilde geitenkaas - Carpaccio - Steak Tartaar

Suggestions: Grilled goat cheese - Carpaccio - Steak tartare

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Chef's special dagprijs | Daily price

Onze bediening informeert u graag

Our staff will be happy to inform you

Gekonfijte eendenbout | Confit duck leg 28.50

Aardappelpuree - Rode kool - Gekarameliseerde appel - Jus de Veau

Mashed potatoes - Red cabbage - Caramelized apple - Jus de Veau

Gevlinderde zeebaars | Butterfly Seabass 27.00

Aardappelpuree - Salade - Sherry Vinaigrette

Mashed potatoes - Salad - Sherry Vinaigrette

Vrijburcht salade | Vrijburcht Salad (V)

Kropsla - Sesam - Kidney bonen - Kappertjes - Komkommer - Sinaasappel

Lettuce - Sesame - Kidney Beans - Capers - Cucumber - Orange

+ Geitenkaas | Goat cheese 19.50

+ Gekonfijte eendenbout | Confit duck leg 22.50

+ Ribeye 34.50

Ribeye 34.50

Aardappelpuree - Seizoensgroenten - Kalfsjus of Pepersaus

Mashed potatoes - Seasonal Vegetables - Jus de veau or Pepper sauce

Ravioli 24.00

Rundvlees - Beurre monté - Truffel - Jus de veau - Baguette

Beef - Beurre monté - Truffle - Jus de veau - Baguette

Smash burger 20.50

Rund - Cheddar - Brioche - Ui - Tomaat - Burgersaus - frites

Beef - brioche - cheddar - onion - tomato - Burgersauce - fries

Pappardelle (V)

Champignons - Truffel - Parmezaanse kaas

Mushrooms - Truffle - Parmesan cheese

+ Geitenkaas / Goat cheese 25.00

+ Gekonfijte eendenbout / Confit duck 27.00

+ Ribeye 34.50

Tofu (VN) 19.75

Gember - Geroosterde pompoen - Soja paddenstoelen - Chili

Ginger - Roasted pumpkin - Soy mushrooms - Chili

Bijgerechten | Side dishes

16.00 tot 21.00

Baguette - boter - aioli 7.50

Baguette - butter - aioli

Boeren frites | Farmer's fries 6.75

Met huisgemaakte mayo - homemade mayo

Zoete aardappel frites 8.50

Sweet potato fries - Chipotle mayo

Gemengde salade | Mixed salad 6.50

Aardappelpuree | Mashed potatoes 7.00

Geroosterde prei | Roasted leek 5.50

Kinderen | Kids

16.00 tot 21.00

Kipnuggets

Nuggets - Friet - sla 12,50

Nuggets - Fries - Salad

Pasta - tomatensaus - kaas 10.25

Pasta - tomato sauce - cheese

DESSERTS

Friandises (4 st.) 6.50

Specialiteiten van onze Pâtissier
 Specialties of our Pâtissier

Scroppino 9.50

Citroensorbet - Limoncello - Cava
 Lemon sorbet - Limoncello - Cava

Pure Chocolate Mousse 10.50

Stoofpeertje - Witte Chocolate Crumble - Rode Wijn Saus (0.0%)
 Stewed Pear - White Chocolate crumble - Red Wine Sauce (0.0%)

Sticky Toffee 11.00

Guinnes Taartje - Gember Roomijs
 Guinnes Pie - Ginger Ice Cream

Kaasplateau | Cheeses 13.50

Internationale selectie / International selection

Dessertwijn

Oliver Zeter, Sauvignon Blanc	6,50
Pfalz, Duitsland- Verfrissend, tropisch fruit, laag alcoholisch	
Van Zellers & Co, Port (white)	6,50
Port, Portugal- Lang houtgelagerd en zeer delicaat!	
Van Zellers & Co, Port (ruby)	6,50
Port, Portugal- Zwart fruit, romig, delicaat	
Spätlese, Tschida, Angerhof	7,50
Oostenrijk- Verfrissend, tropisch fruit, laag alcoholisch	

Cocktails

Aperol/ Campari/ Limoncello Spritz	12,50
Kiev Mule	12,50
Negroni	12,50
Paloma	12,50
Espresso Martini	12,50
Pornstar Martini	12,50
Tanqueray & Tonic	10,50
Bombay & Tonic	10,50
Hendricks & Tonic	12,50
Gin & Tonic 0'0	10,50

Likeuren/ Liquors

Amaretto	
Baileys	
Cointreau	
Grand Marnier	
Kahlua	
Licor 43	
Limoncello	
Tia Maria	
Sambuca	all 5.00
Drambuie	5.50

Gedistilleerd/ Distilled

Moscato di Grappa	5.50
Calvados, Busnel V.S.O.P.	6,00
Armagnac, Clés Des Ducs V.S.O.P.	9,50
Cognac, Rémy Martin V.S.O.P.	9,50
Château De Montifaud X.O.	9.50

Speciale Koffie/ Special Coffee

Irish koffie	
French koffie	
Spanish koffie	all 12.50