

*Welkom gasten,
Onze chef kookt met aandacht en tijd. Elk gerecht ontstaat vanuit respect voor
het seizoen, het product en de herkomst. We werken met zorgvuldig
geselecteerde ingrediënten die op hun piek zijn, zodat smaak en eenvoud altijd
voorop staan.*

*Welcome guests,
Our chef cooks with care and attention. Each dish is created with respect for the
season, the product, and its origin. We work with carefully selected ingredients
at their peak, allowing flavour and simplicity to lead the way.*

OM MEE TE BEGINNEN/ TO START

Brood/ Bread 7.50

Baguette – Jersey boter – alioli
Baguette – Jersey butter – alioli

Oesters p.st. / Oysters each 4.00

Bretagne - Klassiek of Speciaal
Bretagne - Classic or Special

VOORGERECHTEN/ STARTERS

Signatuur/ Signature Vrijburcht 16.50

Brioche – Carpaccio – Truffel – Kaviaar- Eendenlever
Brioche – Carpaccio – Truffle – Caviar – Foie gras

Soep van het moment Dagprijs

Soup of the moment Daily price

Onze bediening informeert u graag
Our service staff will be happy to inform you

Crispy soft shell krab/ Crab 16.00

Pastinaak – Bosbessencoulis – Citrusolie – Kaviaar
Parsnip – Bleuberrycoulis – Citrusoil - Caviar

Carpaccio in Peperkorst/ Pepper Crust 16.50

Rundvlees - Brie crème – Verse Truffel – Parmezaan – Groene Paprika – Gefrituurde kappertjes
Beef - Brie cream – Fresh Truffle – Parmesan – Bell Pepper – Fried Capers

Gegrilde geitenkaas/ Grilled goat cheese (V) 15.50

Gepofte Bieten crème – Rode biet – Granaatappel – tomaat - pijnboompitten
Roasted Beetroot cream & chives – Beetroot - Pomegranate – tomato – pine nuts

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Chef's special dagprijs / Daily price

Onze bediening informeert u graag
Our service 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 – Seizoensgroenten – Kappertjes - Komkommer - Sinaasappelzest –
Sesamdressing – Tomaat
Lettuce – Seasonal vegetable – Capers – Cucumber – Orange zest – Sesamedressing –
Pomegranate – Tomato
+ Geitenkaas/ Goat cheese 19.50
+ Gekonfijte eendenbout/ Confit duck leg 22.50
+ Ribeye 34.50

Ribeye 34.50

Aardappelpuree – Seizoensgroenten – Jus de Veau of Peppersaus
Mashed potatoes – Seasonal Vegetables - Jus de Veau or Pepper sauce

Ravioli 27.00

Rundvlees – Beurre monté – Truffel – Jus de veau - Baguette
Beef – Beurre monté – Truffle – Jus de veau - Baguette

Smash burger 20.50

Rundvlees- Cheddar – Brioche - Ui – Tomaat - Burgersaus - frites
Beef – brioche – cheddar – onion – tomato - Burger sauce - fries

Pappardelle 25.00(V)

Bospaddenstoelen – Truffelsaus – Parmezaanse kaas – Verse truffel - Geitenkaas
Mushrooms – Fresh Truffle – Parmesan – Truffle Sauce – Goat cheese

Ravioli 22.00(VN)

Aubergine – Basilicum – 'Beurre monté'- Salie
Eggplant – Basil - 'Beurre Monté' – Sage

Bijgerechten/ Side dishes

16.00 to 21.00

Baguette – boter – aioli	7.50
Boeren frites / Farmer's fries	6.75
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 to 21.00

Kipnuggets – Friet – sla	12,50
<i>Chicken Nuggets – Fries - Salad</i>	
Pasta- tomatensaus – kaas	10.25
<i>Pasta – tomato sauce – cheese</i>	

DESSERTS

Friandises (4 st.) 6.50

Specialiteiten van onze Pâtissier
Specialties of our Pâtissier

Scroppino 9.50

Citroensorbet – Limoncello - Cava
Lemon sorbet - Limoncello - Cava

Panna Cotta 9.50

Mango - Bosbessen – Ananas - Limoen – Kokosnoot Crumble
Mango - Blueberry – Pineapple - Lime – Coconut Crumble

Pure Chocolade Mousse 10.50

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

Sticky Toffee 11.00

Guinness Taartje– Gember Roomijs
Guinnes Pie – Ginger Ice Cream

Kaasplateau / Cheeses 13.50

Internationale selectie / International selection – Compote - Vijgenbrood

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 O'O	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