

## APPETIZERS - TO SHARE OR NOT TO SHARE

Traaggegaard buikspek	€15	Quesadilla   pulled chicken	€19	Grote garnalen   dipsaus	€16
Spaanse, gedroogde ham	€23	Farm fries   truffelmayo	€11	Zeeuwse creuses   Oosterse wijze (3st)	€13
Butcher's specialiteit   koud	€27	Kibbeling   tartaarsaus	€19	Platte oesters   Franse wijze (3st)	€16
Butcher's specialiteit   warm	€29	Geroosterde mergpijp (2st)	€17	Gegratineerde creuses (3st)	€14

## STARTERS

Tartaar Black Angus   parmezaan crème	€19	Kalfszwezeriken   erwtencrème   kalfsjus	€28	Zeeuwse creuses   Oosterse wijze (6st)	€26
Carpaccio Argentijnse Angus   frisée	€19	Sint-jacobsvruchten   broccolicrème   spekcrumble	€27	Platte oesters   Franse wijze (6st)	€32
Huisgerijpte carpaccio   truffelolie en -kaas	€29	Ambachtelijke kaaskroketten	€16	Gegratineerde creuses (6st)	€28
Scampi   getomateerde roomsaus	€19	Ambachtelijke garnaalkroketten	€19	½ koude / gegrilde kreeft	€35 / €36
				½ kreeft Grillax	€36

## FLAME-GRILLED STEAKS

Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil

Een klein slaatje: + €1

Argentijnse entrecote +/- 250g	€27	Ierse filet pur 'prime' +/- 200g	€34	Japane Wagyu entrecote +/- 250g	€74
Argentijnse entrecote 'Oklahoma' +/- 250g	€32	Argentijnse filet pur Black Angus +/- 200g	€38	Poolse zesrib 2p. +/- 650g - onder stolp	€49 p.p.
Italiaanse entrecote Di Vitello +/- 300g	€39	Tagliata Ierse filet pur   rucola   parmezaan	€36	Ierse Chateaubriand 2p. +/- 650g	€45 p.p.
Argentijnse zesrib +/- 300g	€36	Ierse Fingerbone 'prime' +/- 650g	€55	Argentijnse Chateaubriand 2p. +/- 650g	€49 p.p.
Ierse zesrib Hereford graangevoerd +/- 350g	€41				

## HOME AGED STEAKS

Bij het dry-ageingproces verdamppt het vocht uit het vlees, wat de smaak intenser maakt.

Franse Charolais entrecôte à l'os	€59	Franse Limousin côte à l'os	€69
Duitse Holstein entrecôte à l'os	€64	Italiaanse Di Vitello côte à l'os	€79

## LOBSTERS

VERSE KREEFT (+/- 650g) UIT ONS HOMARIUM

½ Koude kreeft	€35		Koude kreeft	€69
½ Gegrilde kreeft	€36		Gegrilde kreeft	€72
½ Kreeft Grillax	€36		Kreeft Grillax	€72

## VLEESPROEVERIJ DELUXE (PER 2P.)

Dry aged limousin côte à l'os | Japane Wagyu entrecote | Ierse zesrib Hereford €79 p.p.

## SIDE DISHES

Surf & Turf Style: ½ kreeft met citroenbotersaus bij eender welk gerecht aan + €29

Groenten	Warme sauzen	Koude sauzen	Aardappelgerechten
Gegrilde maïskolf	Peperroomsaus €4,9	Truffelmayonaise €3	Gratin €5
Geroosterde mediterrane groenten	Champignonsaus €4,9	Mayonaise €2	Extra frietjes/kroketten €4
Geroosterde bloemkool	Bearnaisesaus €4,9	Rooksaus €5	
Witloofsla	Foyotsaus €4,9	Hofmeesterboter €4	
Tomatensla	Mosterdsaus €4,9		

## MAINS

Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil

Een klein slaatje: + €1

Steak tartaar   Black Angus	€27	Scampi   getomateerde roomsaus	€28	Stoofvlees 'Black Angus'   witloofsla	€24
Steak tartaar   Black Agnus   truffelolie en -kaas	€29	Gegrilde zalmsteak	€29	Koninginnenhapje   hoevekip	€23
Beef short ribs   BBQ saus	€34	Filet van Mechelse koekoek	€23		

## OUR SALADS

Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil

Gerookte spekreepjes: + €1,5

Caesarsalade   Mechelse koekoek	€26	Salade scampi	€28
Salade geitenkaas	€24	Salade kreeft & avocado	€39

## OUR JUICY BURGERS Incl. frietjes

Gerookte speklapjes: + €1,5

Cheddarkaas: + €1/st

Schotse Angus beefburger	€19	Lobster roll   ½ verse kreeft	€34
Kipburger   pulled chicken	€22	Vegetarische burger	€19
Grillax Burger   truffelmayo   rucola   tomaat   parmezaan	€23		



## LET THE EVENING BE-GIN

incl. Fevertree tonic

Bombay Sapphire	€13
Bombay Bramble	€13
Hendrick's	€14
Tanqueray N°10	€14
Buss 509 Raspberry	€15
Copperhead	€16

## RUM, THE GOLDEN LIQUID

excl. frisdrank

Bacardi carta blanca	€8
Bacardi añejo cuatro	€9
Bacardi reserva ocho	€10
The Kraken rum	€9,5
Plantation rum	€9,5

# CHEERS!

Aperitief maison	€9	Martini wit/rood	€8
Glas cava	€7,5	Porto wit/rood	€6,5
Glas champagne	€13	Sherry dry	€6,5
Kirr	€7	Campari puur	€8
Kirr Royal   cava	€9	Ricard   water	€9
Aperol Spritz	€10	Corona Extra pils	€6

## COCKTAIL O'CLOCK

Carribbean Mule	€14
Bacardi 4Y   gember   limoen	
Moscow Mule	€14
42Below vodka   gember   limoen	
Long Island Iced Tea - BARREL AGED	€13
Gin   Tequila   Vodka   Rum   Cointreau   cola	
Negroni - BARREL AGED	€11
Gin   Rode martini   Campari	
(Strawberry) Mojito	€14
Bacardi añejo cuatro   munt   limoen   (aardbei)	
Pornstar Martini	€15
42Below vodka   vanille   limoen   passievruucht	
Whiskey Sour / smokey flavor	€15 / €16
Bourbon   citroen	
Espresso Martini	€14
Kahlua   vodka   koffie	

## ALCOHOL-FREE DRINKS (0%)

Homemade iced tea	€5,5	Aperol Spritz 0%	€8
Frisdranken	€3,5	Virgin moscow mule	€10
Water: glas/0,5l/1l	€3,5/€6/€8	Virgin (strawberry) Mojito	€10
Martini Floreale	€7,5	Tanqueray 0%   Fevertree	€11
Martini Vibrante   Fevertree	€8	Glas witte / rode wijn 0%	€6

## - FINE WINES BY THE GLASS -

### WITTE WIJN PER GLAS

Preludio Chardonnay, 'Rivera'	€7
Fresco di Masi, 'Masi Agricola'	€8

Glas huiswijn wit / rood €5,5  
Glas huiswijn rose €6

Viognier la Combe Pilate, 'Chapoutier'	€9
Reserva Branco, 'Herdade de Esporão'	€9

Pinot Nero, 'Dom. Elena Walch'	€9
Faugères Tradition, 'Dom. Mas Gabinele'	€10

### RODE WIJN PER GLAS

Reserva Tinto, 'Herdade de Esporão'	€10
Vinas de Gain, 'Artadi'	€13

## BUBBELS

1. Cava fles	€35	3. Champagne, Veuve Clicquot, Brut	€85	5. Champagne, Laurent Perrier Rosé, Brut	€135
2. Huischampagne	€65	4. Champagne, Ruinart, Blanc de Blancs	€155	6. Champagne, Dom Perignon, Brut	€225

## LA VIE EN ROSÉ

7. Fles rose huiswijn	€32	8. Côtes de Provence, R. De Ramatuelle	€38	9. Côtes de Provence, Chât. de Selle, 'Domaines Ott'	€79
-----------------------	-----	--	-----	--	-----

## SWEET AS HONEY

10. Sauternes, 'Dom. de Monteils'	€55
-----------------------------------	-----

## WHITE WINE

11. Fles witte huiswijn	€28	<b>Bourgogne (FR) - Chardonnay</b>		<b>Sicilia (IT)</b>	
<b>Loire (FR)</b>		21. Le Pavillon, 'Dom. Luquet'	€39	32. Idda Bianco, 'Dom. Gaja'	€85
12. Pouilly Fume, 'Dom. Champeau'	€39	22. Chablis, 'Dom. Tremblay'	€46	<b>Sardegna (IT)</b>	
13. Sancerre, 'Dom. Balland'	€52	23. Pouilly Fuisse, 'Dom. Curveux'	€55	33. Giunco Vermentino, 'Mesa'	€38
<b>Alsace (FR)</b>		24. Pernand-Vergelesses, 1er Cru, 'Dom. Fontaine'	€95	<b>Marche (IT)</b>	
14. Pinot Gris, 'Dom. Kientzler'	€39	25. Chassagne Montrachet, 'Dom. Moreau'	€123	34. Verdecchio, Vecchie Vigne, 'Umani Ronchi'	€48
15. Gewürztraminer, 'Dom. Weinbach'	€62	26. Meursault, Les Grands Charrons, 'Dom. Bouzereau'	€124	<b>Toscana (IT)</b>	
16. Riesling, Cuvée Theo, 'Dom. Weinbach'	€69	27. Corton Charlemagne Grand Cru, 'Dom. Fontaine'	€228	35. Vistamare, 'Dom. Gaja'	€105
<b>Rhone (FR)</b>		<b>Alto Adige (IT)</b>		36. Poggio Alle Gazze dell'Ornellaia	€95
17. Luberon, La Ciboise, 'Dom. Chapoutier'	€29	28. Pinot Grigio, 'Elena Walch'	€38	<b>Alentejo (PT)</b>	
18. Viognier, La Combe Pilate, 'Dom. Chapoutier'	€39	<b>Puglia (IT)</b>		37. Reserva Branco, 'Dom. Herdade de Esporão'	€39
<b>Bordeaux (FR)</b>		29. Preludio Chardonnay, 'Dom. River'	€36	<b>Moezel (DL)</b>	
19. Sauvignon Blanc, Clos Floridène	€55	<b>Lombardia (IT)</b>		38. Riesling, Alte Reben, 'Dom. Van Volxem'	€54
20. Carbonnieux, Grand Cru Classé	€87	30. Lugana Prestige, 'Dom. Cà Maiol'	€37	39. Weissburgunder, 'Dom. Van Volxem'	€42
		<b>Veneto (IT)</b>			
		31. Fresco di Masi, 'Masi Agricola'	€37		

## RED WINE

40. Fles rode huiswijn	€28	<b>Languedoc (FR)</b>		77. Brunello di Montalcino DOCG 'Dom. Gaja'	€149
<b>Rhône (FR) - Dom. Chapoutier</b>		59. Faugères Tradition, 'Dom. Mas Gabinele'	€40	78. Oreno, 'Tenuta Sette Ponti'	€139
41. La Ciboise Costières-de-Nîmes	€29	60. Les Obriers de la Pèira, 'Dom. La Pèira'	€44	79. Camarcanda, Bolgheri DOC, 'Dom. Gaja'	€290
42. Côtes du Rhône, Belleruche	€34	61. Rarissime, 'Dom. Mas Gabinele'	€82	80. Ornellaia, Bolgheri DOC Superiore	€349
43. Gigondas AOC, Les Jocasses	€59	62. La Peira, 'Dom. La Pèira'	€158	<b>Piemonte (IT)</b>	
44. Crozes-Hermitage, Sicamor	€68	<b>Alto Adige (IT)</b>		81. Langhe Nebbiolo, 'Dom. Sottimano'	€55
45. Châteauneuf-du-Pape, La Bernardine AOC	€81	63. Pinot Nero, 'Dom. Elena Walch'	€39	82. Barbaresco DOCG, Cotta, 'Dom. Sottimano'	€149
<b>Loire (FR)</b>		<b>Veneto (IT)</b>		83. Dagromis, Barolo, 'Dom. Gaja'	€164
46. Saint Nicolas de Bourgueil, 'Dom. de l'Aulnay'	€38	64. Valpolicella Classico, Bonacosta, 'Dom. Masi'	€37	84. Barbaresco DOCG, 'Dom. Gaja'	€390
<b>Bordeaux (FR)</b>		65. Amarone DOCG, Costasera, 'Dom. Masi'	€98	<b>Rioja (ES)</b>	
47. St. Emilion Grand Cru, Chât. Fougueyrat	€39	<b>Puglia (IT)</b>		85. Rioja Crianza, 'Viña Salceda'	€33
48. St. Estèphe, Chât. Arnaud	€46	66. Primitivo di Manduria DOC, Triusco, 'Dom. Rivera'	€46	86. Tempranillo, Raposo, 'Sierra de Tolono'	€45
49. Médoc, Chât. Greysac	€49	67. Es Primitivo, 'Dom. Gianfranco Fino'	€129	87. Tempranillo, Viñas De Gain, 'Artadi'	€61
50. Médoc, Chât. Chasse Spleen	€79	<b>Sicilia (IT)</b>		<b>Alicante (ES)</b>	
51. Pomerol, Chât. Gazin	€189	68. Alta Mora Etna Rosso, 'Dom. Cusumano'	€47	88. Monastrell, El Seque, 'Dom. Artadi'	€61
<b>Bourgogne (FR) - Pinot Noir</b>		69. Idda Rosso, 'Dom. Gaja'	€85	<b>Ribera Del Duero (ES)</b>	
52. Clos Michaud, 'Dom. Chanzy'	€48	<b>Sardegna (IT)</b>		89. Seleccion-Especial, 'Arrocal'	€52
53. Rully 'En Rosey', 'Dom. Chanzy'	€55	70. Cannonau Riserva DOC, Senes, 'Dom. Argiolas'	€52	90. Reserva de Familia, 'Arrocal'	€87
54. Savigny-les-Beaune 1er Cru, 'Dom. Fontaine'	€82	71. Isola dei Nuraghi, Korem, 'Dom. Argiolas'	€69	<b>Alentejo (PT)</b>	
55. Pommard, 'Dom. Fontaine'	€91	<b>Toscana (IT)</b>		91. Reserva Tinto, 'Herdade do Esporão'	€44
56. Chassagne-Montrachet, 'Dom. Lamy'	€129	72. Montepulciano DOCG, Bindella, 'Dom. Bindella'	€46	<b>Douro (PT)</b>	
57. Nuits-St.-Georges, Vieilles Vignes, 'Chevillon'	€120	73. Sangiovese, Crognolo, 'Tenuta Sette Ponti'	€65	92. Redoma Tinto, 'Niepoort'	€66
58. Vosne-Romanée, 'Dom. Chanson'	€161	74. Sangiovese, Petruccino, 'Dom. Podere Forte'	€89	<b>Pfalz (DL)</b>	
		75. Le Serre Nuove dell'Ornellaia, 'Dom. Ornellaia'	€95	93. Spätburgunder, Trocken, 'Dom. Von Buhl'	€38
		76. Magari, Bolgheri DOC, 'Dom. Gaja'	€135		