

## TO SHARE OR NOT TO SHARE

Traaggegaard buikspek   huisbereid €16	Geroosterde mergpijp (2st) €17	Steurgarnalen   dipsaus €17
Butcher's specialiteit I charcuterie €27	Quesadilla   pulled chicken €19	Zeevruchtenschotel €29
Butcher's specialiteit warm I kalf & rund €29	Kibbeling   tartaarsaus €19	2 platte oesters*, 2 Zeeuwse creuses, steurgarnalen, wulken, kreukels

## STARTERS

Carpaccio   Argentijnse Angus €19	St.-jacobsvruchten   broccolicrème   spekcrumble €28	Terrine van ganzenlever €27
Huisgerijpte carpaccio   truffelkaas €29	Scampi   getomateerde roomsaus €22	Torentje van krab   avocado €26
Tartaar Black Angus   parmezaancreme €22	Ambachtelijke kaaskroketten €17	Zeeuwse creuses   Oosters (3 / 6st) €13 / €25
Luxe tartaar   Royal Belgian Caviar €39	Ambachtelijke garnaalkroketten €19	Platte oesters*   Franse wijze (3 / 6st) €16 / €31

## FLAME-GRILLED STEAKS

Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil

Een klein slaatje: + €1

Entrecote   Argentijns +/- 250g €27	Filet pur   Alpen Simmentaler +/- 200g €35	Wagyu A5+   entrecote +/- 250g €74
Entrecote   Argentijns 'Oklahoma' +/- 250g €32	Filet pur   Argentijnse Black Angus +/- 200g €39	Zesrib 2p.   Pools +/- 650g - onder stolp €49 p.p.
Entrecote   Poolse Red & White +/- 300g €37	Fingerbone   Poolse Red & White +/- 650g €56	Chateaubriand 2p.   Alpen Simmentaler 650g €47 p.p.
Zesrib   Argentijns +/- 300g €37	Tagliata   Filet pur   rucola €36	Chateaubriand 2p.   Argentijns +/- 650g €49 p.p.
Zesrib   Ierse Hereford +/- 350g €43		

### HOME-AGED STEAKS

De smaak is intenser bij dry aged steak.

Franse Limousin entrecote +/- 350g €59
Ierse Charolais entrecote +/- 350g €64
Ierse Angus côte à l'os +/- 650g €79

### KREEFTEN

Verse kreeft (+/- 600g) uit eigen homarium.

Kreeft belle-vue (½ / volledige) €28 / €56
Gegrilde kreeft (½ / volledige) €29 / €58
Kreeft Grillax (½ / volledige) €29 / €58

### VLEESPROEVERIJ DELUXE

Dry aged Limousin entrecote | Wagyu A5+ entrecote  
Ierse Hereford zesrib  
€79 p.p. (per 2 personen)

### ZEEVRUCHTENSCHOTEL DELUXE

Kreeft +/- 600g | 3 platte oesters & 3 creuses | steurgarnalen  
wulken | kreukels  
€49 p.p. (per 2 personen)

## BIJGERECHTEN

**Surf & Turf Style:** ½ kreeft met citroenbotersaus bij eender welk gerecht aan + €25

Groenten	Warme sauzen	Koude sauzen	Aardappelgerechten
Gegrilde maïskolf €5	Peperroomsaus €4,9	Truffelmayonaise €3	Gratin €5
Geroosterde mediterrane groenten €7	Champignonsaus €4,9	Mayonaise €2	Extra frietjes/kroketten €4
Geroosterde bloemkool €7	Bearnaisesaus €4,9	Rooksaus €5	
Witloofsla €5	Foyotsaus €4,9	Hofmeesterboter €4	
Tomatensla €5			

## OUR CLASSICS

Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil

Steak tartaar   Black Angus €28	Filet van Mechelse koekoek €24	Stoofvlees 'Black Angus'   witloofsla €25
Steak tartaar   Black Angus   truffelkaas €29	Scampi   getomateerde roomsaus €29	Koninginnenhapje   hoevekip €23
Beef short ribs   BBQ saus €34	Gegrilde zalmsteak €29	

### OUR SALADS

Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil

Crumble van gerookt spek: + €1

Caesarsalade   Mechelse koekoek €28	Salade scampi €29
Salade geitenkaas €26	Salade kreeft & avocado €34

### 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 €23	



\*Afhankelijk van het seizoen vervangen we de platte oesters door Irish Mór oesters.

# - WINES BY THE GLASS -

## WITTE WIJN PER GLAS

Chardonnay - Preludio €7  
*Vol, zacht en rijp fruit*

Johanniter - Merula €8  
*Zacht bloemig, elegant en fruitig*

Viura - Sobre Lias - Viña Salceda €8  
*Frisse zuren, fruitig en lange afdronk*

Sauvignon - Winkl - Terlan €10  
*Finesse, mineraal en citrus*

Nero D'Avola - Planeta €9  
*Zuiders, vol en rijpe bessen*

Pinot Noir - Clos Michaud, 'Chanzy' €11  
*Elegant, zacht en verfijnd*

## RODE WIJN PER GLAS

Tempranillo - Viñas de Gain €13  
*Vol, kruidig en elegant*

Syrah - Sicamor - Chapoutier €15  
*Vol, rijpe tannines en kruidig*

# - WINES BY THE BOTTLE - BUBBELS

1. Cava fles €35  
2. Huischampagne €65

3. Champagne, Henriot Blanc de Blancs, Brut €79  
4. Champagne, Ruinart, Blanc de Blancs €155

5. Champagne, Laurent Perrier Rosé, Brut €135  
6. Champagne, Dom Perignon, Brut €330

## LA VIE EN ROSÉ

7. Fles rose huiswijn €32

8. Côtes de Provence, R. De Ramatuella €38

9. Côtes de Provence, Chât. de Selle, 'Dom. Ott' €79

## SWEET AS HONEY

10. Sauternes, 'Dom. de Monteils' €55

## WHITE WINE

11. Fles witte huiswijn €29

### Damme (BE)

12. Johanniter, 'Merula' €39

### Loire (FR)

13. Pouilly Fume, 'Champeau' €41

14. Sancerre, 'Balland' €52

### Alsace (FR)

15. Pinot Gris, 'Kientzler' €45

16. Gewürztraminer, 'Weinbach' €68

17. Riesling, Cuvée Theo, 'Weinbach' €78

### Rhone (FR)

18. Viognier, La Combe Pilate, 'Chapoutier' €39

### Bordeaux (FR)

19. Sauvignon Blanc, Carbonnieux, Grand Cru Classé €79

### Bourgogne (FR) - Chardonnay

20. Reserve du Bastion, 'Chanson' €42

21. Chablis, 'Tremblay' €48

22. Pouilly Fuisse, 'Curveux' €55

23. Pernand-Vergelesses, 1er Cru, 'Fontaine' €115

24. Chassagne Montrachet, 'Moreau' €145

25. Meursault, Les Grands Charrons, 'Bouzereau' €124

26. Corton Charlemagne Grand Cru, 'Fontaine' €245

### Alto Adige (IT)

27. Pinot Grigio, 'Elena Walch' €38

28. Sauvignon Blanc, 'Winkl Terlan' €55

### Puglia (IT)

29. Preludio Chardonnay, 'Rivera' €36

### Lombardia (IT)

30. Lugana Prestige, 'Cà Maiol' €37

### Sicilia (IT)

31. Cometa, Fiano, 'Planeta' €69

32. Idda Bianco, 'Gaja' €90

### Sardegna (IT)

33. Giunco Vermentino, 'Mesa' €38

### Marche (IT)

34. Verdecchio, Vecchie Vigne, 'Umani Ronchi' €55

### Toscana (IT)

35. Vistamare, 'Gaja' €105

36. Poggio Alle Gazze dell'Ornellaia €95

### Rioja (ES)

37. Sobre Lias Blanco, 'Viña Salceda' €36

### Moezel (DL)

38. Riesling, Alte Reben, 'Van Volxem' €54

39. Weissburgunder, 'Van Volxem' €42

## RED WINE

40. Fles rode huiswijn €29

### Rhône (FR) - Dom. Chapoutier

41. Côtes du Rhône, Belleruche €34

42. Gigondas AOC, Les Jocasses €65

43. Crozes-Hermitage, Sicamor €78

44. Châteauneuf-du-Pape, La Bernardine €85

45. Cote-Rotie, Les Becasses €145

### Loire (FR)

46. Saint Nicolas de Bourgueil, 'Les Echaliers' €38

### Bordeaux (FR)

47. St. Emilion Grand Cru, Chât. Fougueyrat €42

48. St. Estèphe, Chât. Arnaud €52

49. Médoc, Chât. Greysac €49

50. Médoc, Chât. Chasse Spleen €90

51. Pomerol, Chât. Gazin €189

### Bourgogne (FR) - Pinot Noir

52. Clos Michaud, 'Chanzy' €48

53. Rully 'En Rosey', 'Chanzy' €55

54. Savigny-les-Beaune 1er Cru, 'Fontaine' €85

55. Pommard, 'Dom. Fontaine' €91

56. Chassagne-Montrachet, 'Lamy' €135

57. Nuits-St.-Georges, Vieilles Vignes €130

58. Vosne-Romanée, 'Chanzy' €140

### Languedoc (FR)

59. Faugères Tradition, 'Mas Gabinele' €43

60. Les Obriers de la Pèira, 'La Pèira' €44

61. Rarissime, 'Mas Gabinele' €85

### Alto Adige (IT)

62. Pinot Nero, 'Elena Walch' €42

### Veneto (IT)

63. Valpolicella Classico, Bonacosta, 'Masi' €37

64. Amarone DOCG, Costasera, 'Masi' €98

### Puglia (IT)

65. Primitivo di Manduria DOC, Triusco, 'Rivera' €49

66. Es Primitivo, 'Gianfranco Fino' €135

### Sicilia (IT)

67. Plumbago Nero d'Avola, 'Planeta' €39

68. Dorilli, Cerasuolo di Vittoria DOCG, 'Planeta' €55

69. Idda Rosso, 'Gaja' €85

### Sardegna (IT)

70. Cannonau Riserva DOC, Senes, 'Argiolas' €59

71. Isola dei Nuraghi, Korem, 'Argiolas' €77

### Toscana (IT)

72. Montepulciano DOCG, Bindella, 'Bindella' €56

73. Sangiovese, Crognolo, 'Tenuta Sette Ponti' €69

74. Sangiovese, Petruccino, 'Podere Forte' €95

75. Le Serre Nuove dell'Ornellaia, 'Ornellaia' €95

76. Magari, Bolgheri DOC, 'Gaja' €135

77. Brunello di Montalcino DOCG, 'Gaja' €149

78. Oreno, 'Tenuta Sette Ponti' €139

79. Camarcanda, Bolgheri DOC, 'Gaja' €290

80. Ornellaia, Bolgheri DOC Superiore €349

### Piemonte (IT)

81. Langhe Nebbiolo, 'Sottimano' €62

82. Barbaresco DOCG, Cotta, 'Sottimano' €149

83. Dagromis, Barolo, 'Gaja' €168

84. Barbaresco DOCG, 'Gaja' €360

### Rioja (ES)

85. Rioja Crianza, 'Viña Salceda' €38

86. Tempranillo, Raposo, 'Sierra de Tolono' €49

87. Tempranillo, Viñas De Gain, 'Artadi' €61

88. Vina Tondonia Tinto Reserva €90

### Alicante (ES)

89. Monastrell, El Seque, 'Artadi' €61

### Ribera Del Duero (ES)

90. Los Colmenares, 'Arrocal' €59

91. Reserva de Familia, 'Arrocal' €87

92. Dominio de Calegia, 'Doble M' €110

93. Pérez-Pascuas, 'Pedrosa Reserva' €99

94. Pérez-Pascuas, 'Pedrosa Gran Reserva' €179

### Catalunya (ES)

95. Acústic Celler, 'Brao' €67

### Alentejo (PT)

96. Reserva Tinto, 'Herdade do Esporão' €44

### Pfalz (DL)

97. Spätburgunder, Trocken, 'Von Buhl' €38

### Western-Cape (Z-A)

98. Shiraz, MAN Family Wines €37