TO SHARE OR NOT TO SHARE

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

STARTERS

Carpaccio | Argentijnse Angus	€19
Huisgerijpte carpaccio | truffelkaas	€29
Tartaar Black Angus| parmezaancrème	€22
Luxe tartaar | Royal Belgian Caviar	€39
St.-jacobsvruchten | broccolicrème | spekcrumble	€28
Scampi I getomateerde roomsaus	€22
Ambachtelijke kaaskroketten	€17
Ambachtelijke garnaalkroketten	€19
Terrine van ganzenlever	€27
Torentje van krab| avocado	€26
Zeeuwse creuses | Oosters (3 / 6st)	€13 / €25
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
Entrecote | Argentijns 'Oklahoma' +/- 250g	€32
Entrecote | Poolse Red & White +/- 300g	€37
Zesrib | Argentijns +/- 300g	€37
Zesrib | Ierse Hereford +/- 350g	€43
Filet pur | Alpen Simmentaler +/- 200g	€35
Filet pur | Argentijnse Black Angus +/- 200g	€39
Fingerbone | Poolse Red & White +/- 650g	€56
Tagliata | Filet pur | rucola	€36
Wagyu A5+ | entrecote +/- 250g	€74
Zesrib 2p. | Pools +/- 650g - *onder stolp*	€49 p.p.
Chateaubriand 2p. | Alpen Simmentaler 650g	€47 p.p.
Chateaubriand 2p. | Argentijns +/- 650g	€49 p.p.

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

Gegrilde maïskolf	€5
Geroosterde mediterrane groenten	€7
Geroosterde bloemkool	€7
Witloofsla	€5
Tomatensla	€5

Warme sauzen

Peperroomsaus	€4,9
Champignonsaus	€4,9
Bearnaisesaus	€4,9
Foyotsaus	€4,9

Koude sauzen

Truffelmayonaise	€3
Mayonnaise	€2
Rooksaus	€5
Hofmeesterboter	€4

Aardappelgerechten

Gratin	€5
Extra frietjes/kroketten	€4

OUR CLASSICS

Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil

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

OUR SALADS

Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil

Crumble van gerookt spek: + €1

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

OUR JUICY BURGERS *Incl. frietjes*

Gerookte speklapjes: + €1,5

Cheddarkaas: + €1/st

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

**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

RODE WIJN PER GLAS

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

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

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 Ramatuelle* €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

Sicila (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