

Starters

Gepocheerde Oesters

Zeeuwse creuses - beurre blanc - wakamé - bieslook
21,00

Brioche Zalm

Brioche toast - gerookte zalm - ingemaakte sjalot - kappertjes - aioli - dille
19,00

Tataki van Tonijn

Wasabi - sesam - wakamé - sojavinaïrgrette
20,00

Burrata

Gegrilde perzik - parma ham - pistache - balsamico
17,50

Carpaccio van Rund

Harry's Bar Style - handgesneden Rib Eye
Supplement Truffel +15,00
18,50

Carpaccio van Coquilles

Passievrucht - hangop - avocado
23,00

Carpaccio van Vijgen

Walnoot - manchego - rucola - balsamico
16,50

Side Dishes

Frites à la flamande

4,50

Zoete aardappel frietjes

6,50

Boeren aardappeltjes

Met groene kruiden en knoflook
5,50

Groene salade

6,00

Groenten de saison

8,00

Butchers Choice

Geserveerd met verse frietjes, salade en saus naar keuze: Porto, Peper, Bearnaise

Babytop 200g	25,50
Ribeye 250g	36,00
Entrecote 250g	30,00
Filet Pur 250g	38,00
T-Bone 600g	55,00

Main Courses

Steak Tartaar

*Verse frietjes - salade
Supplement Truffel +15,00
26,50*

Hertenrug

*Rode biet - spruitjes - amandelkroketjes - porto jus
Supplement Foie Gras +11,50
31,00*

Rollade van Maïskip

*Paddenstoelen - jonge wortel - pommes fondant - sherry jus
24,50*

Sole Meunière

*Verse frietjes - salade
Supplement Kaviaar - 10gr +25,00
Dagprijs*

Zeebaars au Champagne

*Doperwt - krieltjes - champagne beurre blanc
23,50*

Ravioli

*Geitenkaas - pastinaak - groene kruiden
19,00*

Penne a la Tartufo

*Truffelroomsaus - paddenstoelen - parmezaan
20,00*