

STARTERS

Carpaccio

Parmezaan, Truffelmayonaise, Pittenmix

14.50

Toffe Cocktail

Hollandse Garnaltjes, Crème van Lavas, Little Gem

14.50

Steak Tartaar van Belgisch Witblauw

Gerookte Paling, Crème van Bieslook, Tafelzuur, Kwartelei

14.50

Gepekeld Zeeduivel

Knolselderij, Miso Mayonaise, Hazelnoot, Zwarte Knoflook

14.50

Rode Biet **

Geitenkaas crème, Truffelhoning, Zwarte Olijf, Walnoten

14.50

PASTA'S

Canneloni

Boeuf Bourguignon, Bospaddenstoelen, Foie Gras

22.50

Rigatoni Truffle**

Oesterzwam, Parmezaanse Kaas, Truffel

22.50

SOEPEN

Consommé van Ossenstaart

Truffel Ravioli, prei

9.75

Strandkrabben Bisque

Verschillende Vissoorten, Zeekraal, Rouille

10.95

TOFF SPECIAL

MEAT LOVERS OPGELET!

DIKBIL VAN BELGISCH WITBLAUW ONZE SPECIALITEIT

35.95

Gerechten met dit ** symbool zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch bereid worden.

We adviseren je ook om eventuele allergieën te melden bij onze crew.

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars

Beurre Blanc van Miso, Krab, Haringkuit Citrus
25.95

Tonijn

Doperwt, Tomatencompote, Venkel
26.50

Kalfshaas

Rosé Gebakken, Jus van BBQ, Spitskool
32.95

Livar

Varkenshaas, Sherry-Panchette,
22.95

Runder Entrecôte

Beurre Aromatique, Aardappel, Little Gem
32.95

Risotto **

Rode Biet, Parmezaan, Geitenkaas
22.50

MAALTIJD SALADES

Carpaccio

Parmezaan, Truffelmayonaise, Pittenmix
20.95

Rode Biet **

Geitenkaas Crème, Zwarte Olijf, Truffelhoning,
Walnoot
20.95

SPECIALE KOFFIES /10.50

Irish Coffee

Jameson, Bruine Suiker, Slagroom

French Coffee

Grand Marnier, Slagroom

Spanish Coffee

Licor 43, Slagroom

Italian Coffee

Amaretto, Slagroom

Toffe Koffie

Geserveerd met Snoeperijen

DESSERTS

Toffe Witte Dame

Karamel Ijs, Witte Chocoladesaus, Eiwitschuim
9.95

Riz Au Lait

Rijstepap, Kersensorbet, Hazelnoot
9.95

Toff Appelkaartje

Schuim van Kaneel, Vanille, Koffie Cremeux
9.95

Kaasplateau

Europese Kaas Soorten, Roggebrood, Appelstroop
14.95
