

STARTERS

Carpaccio

Parmezaan, Truffelmayonaise, Pittenmix

15.50

Procureur

Schuim van Béchamel, Tomatenlak, Bloemkool, Nootmuskaat

15.50

Steak Tartaar van Belgisch Witblauw

Gel van Worcestershire, Kwartelei, Bieslook Crème

15.50

Dun Gesneden Tonijn

Gerookte Mierikswortel Crème, Kropsla, Komkommer, Appel

15.50

Escalivada **

Brioche, Rouille, Paprika, Aubergine, Courgette, Geitenkaas

15.50

ITALIAANS KANTJE

Ravioli van Artisjok **

Beurre Noisette, Salie, Schuim van Pecorino

21.95

Linquine Vongole

Cayenne, Peterselie, Knoflook, Citroen

22.95

SOEPEN

Strandkrabben Bisque

Verschillende Vissoorten, Zeekraal, Rouille

13.25

Bouillon van Venkel **

Fenegriekzaad, Zeekraal, Koolrabi

9.00

TOFF SPECIAL

MEAT LOVERS OPGELET!

DIKBIL VAN BELGISCH WITBLAUW ONZE SPECIALITEIT

38.50

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

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

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw

Chorizo met Vongole, Saus van Saffraan, Venkel

32.50

Tonijn

Risotto van Doperwt, Zeekraal, Tomaat

28.50

Kalfshaas

Rosé Gebakken, Choron Saus, Haricots Verts, Sjalot

33.50

Lamshaasjes

Jus van Rozemarijn, Zoete Aardappel, Spitskool

26.50

MAALTIJD SALADES

Carpaccio

Parmezaan, Truffelmayonaise, Pittenmix

24.00

Dun Gesneden Tonijn

Gerookte Mierikswortel Crème, Kropsla, Komkommer, Appel

24.00

SPECIALE KOFFIES /11.50

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

10.95

Banana Royale

Crèmeux van Banaan, Rumijs, Chocolade, Stroopwafel

10.95

Riz Au Lait

Kersen, Limoen, Frambozen Sorbet

10.95

Kaasplateau

Verschillende Kaas Soorten, Kletzenbrood, Appelstroop, Druif

16.50
