

Puur

(H)EERLIJK

Ambachtelijk

Werelds



VOORGERECHTEN

PROEVERIJEN; om te delen!
Minimaal 2 personen

BROOD 6,00

Kruidenboter | Geroosterde paprika-aioli

WANDELING DOOR DE KAART 16,50 P.P.

*Gebakken oester | Beef tataki | Tonijntartaar | Carpaccio
Gambacroquet*

VLEESPLANKJE 13.00 P.P.

*Carpaccio | Steak tartare | Quiche | Prosciutto San Daniele
Iberico wang*

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

GROENTEQUICHE 8,50

Polenta | Bloemkool | Champignons | Cèpes schuim

BURRATA 12,00

Romige mozzarella | Mini Roma | Basilicum | Avocadocrème

POMPOENSOEP 7,00

Pompoenpitten | Geroosterd brood

GEITENKAASSALADE 11,50

*Gemengde salade | Geitenkaas | Walnoten | Ei
Honing-mosterddressing | Knoflookcroutons*

TEMPURA GROENTEN 9,50

Groene asperge | Bosui | Mini Mais | Enoki | Dipsaus

VOORGERECHTEN

3 GEBAKKEN OESTERS RENART BOULON NO.2 14,50

Roergebakken spinazie | Hollandaisesaus

HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL 15,50

Hollandse garnalen | Whiskeysaus

GAMBA'S 14,50

Knoflook | Zarzuelasaus

CARPACCIO 12,50

*Parmezaanse kaas | Pesto | Balsamico | Kappertjes | Rucola
Pijnboompitten*

BEEF TATAKI 14,50

*Ossenhaas | Japanse mayonaise | Wakamé | Crispy knoflook
Wasabi peas*

STEAK TARTARE KLASSIEK 13,50

*Huisgedraaide biefstuk | Kappertjes | Sjalot | Eidooier
Augurk | Filetsaus*

EENDENLEVER 14,50

Jus | Gerookt zeezout | Geroosterd brood

CAESAR SALAD 11,50

*Romaanse sla | Ansjovis | Parmezaan | Ei | Bacon
Kip | Knoflookcroutons*

TOM YAM KUNG 8,50

Garnalen | Enoki take | Taugé | Glasnoedels

HOOFDGERECHTEN

MIBRASA HOUTSKOOLGRILL

Onze Mibrasa-oven is een stoere combinatie van grill en oven in één, waarin uitsluitend op houtskool wordt gegrild. De temperatuur in de houtskooloven is 400 graden, wat zorgt voor de juiste garing.

DRY-AGE Ons rundvlees wordt minimaal 21 dagen gerijpt in één van onze dry-age-kasten voor extra malse structuur en intense smaak!

BLACK ANGUS Australisch rundvlees van het Black Angusrund. Deze lopen zo goed als vrij rond op grote vlaktes in Australië. Ze eten dus hoofdzakelijk gras en worden bijgevoed met graan. Deze combinatie geeft veel smaak aan het vlees!

T-BONE 500GR 29,50

ENTRECÔTE 200 GR 24,50 - 300 GR 29,50

RIB EYE 200 GR 24,50 - 300 GR 29,50

TOMAHAWK STEAK MINIMAAL 2 PERSONEN 1200 GR 32,00

BAVETTE STEAK MINIMAAL 2 PERSONEN 500 GR 26,00

TOURNEDOS 200 GR 29,50

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met één saus naar keuze, groente en friet!

SAUZEN

Stevige jus | Champignonroom | Peperroom | Chimichurri | Bearnaise

PROEVERIJEN OM TE DELEN

Minimaal 2 personen

TOP 3 VLEES 33,25 P.P

Entrecôte | Rib eye | Tournedos | Pepersaus | Stevige Jus

VIS&VLEES 27,50 P.P

Zalm | Ossenhaas | Kipsaté van kippendij | Dorade | Pepersaus
Pindasaus

VISPAN 29.50

Vier soorten vis | Pan con tomate | Seizoensgroenten

HOOFDGERECHTEN

KROKANT GEBAKKEN SUKADE 22,50

Bloemkoolcrème | Jus | Truffelrisotto

TOURNEDOS ROSSINI 35,50

Jus | Truffelrisotto | Eendenlever | Bloemkoolcrème

KREEFT 450 GR 32,00

Pasta | Knoflook | Hollandaise saus

RUNDER STOOF 19.50

Kloosterbier | Wortel | Aardappel | Zilver ui

KIPSATÉ VAN KIPPENDIJ 200 GR 17,50 400 GR 21,50

Sambalboontjes | Pindasaus | Atjar | Rijst

GEGRILDE ZALM 19,50

Beurre blanc | Seizoensgroenten

DORADE 22,50

Bumbu Bali | Sambalboontjes | Ingelegde bloemkool

PASTA VONGOLE 17,50

Knoflook | Spaanse peper | Citroen

MADESTEIN BURGER 200 GR 16,50

Cheddarkaas | Ei | Briochebrood | Tomaat | Kropsla

EXTRA TE BESTELLEN

GEBAKKEN AARDAPPELS 3,50

Parmezaan | Spekjes

TRUFFELRISOTTO 4,50

Parmezaan | Truffel

SIDE CAESAR 3,50

Romaine sla | Ei | Parmezaan | Spek

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

TRUFFEL RISOTTO 19,00

Zwarte truffel | Bundelzwammen | Parmezaanse kaas

PASTA PORCINI 17,50

Spaghetti | Eekhoortjesbrood | Rucola

TEMPURA GROENTEN 14,50

Groene asperge | Bosui | Mini Mais | Enoki | Noodles | Sereh saus

VEGA BURGER 15,50

Brioche | Gegrilde groenten | Hummus

KINDERGERECHTEN

KROKET 7,50

FRIKANDEL 7,50

KIPNUGGETS 7,50

KIBBELING 7,50

MACARONI BOLOGNESE 8,50

ZALMFILET 100 GRAM 12,50

OSSENHAASSPIES 14,50

*Alle kindergerechten worden geserveerd met friet, appelmoes, salade
(m.u.v. de macaroni bolognese)*

NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE 7,75

Gekarameliseerde suiker

CHEF'S PROEVERIJ 12,50 P.P

Proeverij van de chef minimaal 2 personen

KAASPLANKJE 12,50

Selectie kazen van de chef | Truffelhoning

TROPICAL DREAM 8,00

Kokosijs | Ananas | Yoghurt mousse

CHOCOLATE HEAVEN 9,00

Brownie | Chocolademousse | Ruby chocolade ijs

CHEESECAKE 8,50

Vanille | Mango-gelei | Mango sorbetijs

WARM CHOCOLADETAARTJE 8,50

Banaan roomijs

KOFFIE SPECIAAL

MADESTEIN COFFEE 8,00

Baileys | Room

FRENCH COFFEE 8,00

Grand Marnier | Room

IRISH COFFEE 8,00

Ierse Whisky | Room

ITALIAN COFFEE 8,00

Amaretto | Room

SPANISH COFFEE 8,00

Tia Maria | Room

AFTER DINNER

CHATEAU LES EYSSARD CUVÉE FLAVIE 7,50

Edelzoet | Volle smaak | Honing Exotisch Fruit | Bij kaas en desserts

ALVARO DOMECQ PEDRO XIMENEZ 6,00

Rozijnen | Vol | Hout

CÁLEM PORTO 10 YEARS OLD 6,00

Fluweelzacht | Kruiden | Chocolade

CÁLEM PORTO COLHEITA 2002 8,00

Elegant | Gedroogd fruit | Kruiden | Kaas

MEUKOW COGNAC VS 7,00

Kopergoud | Noga | Gedroogd fruit

MEUKOW COGNAC XO 12,00

Grande Champagne | Vanille | Complex

BORGOGNO GRAPPA DI MOSCATO 6,00

Floraal | Fruitig | Rijk

BORGOGNO GRAPPA DI BAROLO 6,00

Vol | Zacht | Intense smaken

