

OUD ZUID

LUNCH

Voorgerechten

Oesters (6) 18,-

Fine de Claires . Mignonette saus . Citroen

Octopus 17,50

(gegrild)

Palmkool . Piment . Boterbonen

Bloemkool 15,-

Piccalilly . Appel . Biet

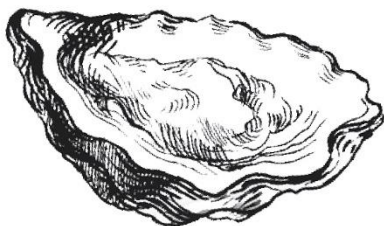
Eendenlever 19,50

(terrine)

Eendenbout . Brioche . Kweepeer

Coppa di Parma 17,-

Vijg . Venkel . Hazelnoot



Hoofdgerechten

Kabeljauw 26,-

Brandade . Biet . Waterkers

Zeetong 31,-

(filet)

Spinazie . Pommes Dauphine . Ei

Rib-eye 27,50

(Amsterdams Rund 250gr)

Friet . Salade . Truffeljus

Hert 29,50

Pastinaak . Rode kool . Vlierbes

Ravioli 22,-

Knolselderij . Cepes . Gorgonzola

(ook als voor of tussengerecht 15,-)

BROOD

Gans Rilette 11,50

Oesterzwam . Pompoen . Witlof

Comte 11,50

Rode ui . Walnoot . Waterkers

Makreel 10,50

Kappertjes . Citroen . Rucola

SALADES

SALADE NICOISE 13,50

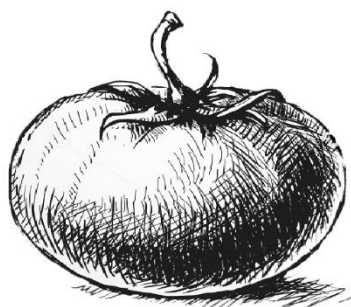
Tonijn . Olijf . Haricots verts . Ei

CAESAR SALAD 14,50

Ansjovis . Parmezaan . Ei . Gamba's

WINTER SALADE 14,50

Pastinaak . Paddenstoel . Truffel



SOEP

Kreeft 13,-

Cognac . Room . Gamba's

Zuppa di Cereali 11,50

Linzen . Cepes . Boontjes

Vichyssoise 12,50

Eendenlever . Truffel . Krokante ui

EXTRA

Huisgemaakte friet 4,5

Seizoensgroenten 4,5

Brood Van Menno 4,5

met truffelmayonaise

2 gangen LUNCHMENU € 30,-

3 gangen LUNCHMENU € 37,-



DESSERT

Coulant 11,50

(pure chocolade) ±10 min

Amandel . Zeezout . Vanille-ijs

Tiramisu 10,50

Mascarpone . Mokka . Amaretto

Creme Brulee 11,-

Hazelnoot . Blauwe bes . Vanille-ijs

Chocolade truffel 11,-

Pistache . Kokos . Sinaasappel

Kaas 14,50

Compote . Kletsenbrood

