

TO SHARE OR NOT TO SHARE						
Traaggegaard buikspek huisbereid		€16	Geroosterde mergpijp (2st)		€17	
Butcher's specialiteit I charcuterie		€27	Quesadilla pulled chicken		€19	
Butcher's specialiteit warm I kalf & rund		€29	Kibbeling tartaarsaus		€19	
					Steurgarnalen dipsaus	€17
					Zeevruchtenschotel	€29
					2 platte oesters, 2 Zeeuwse creuses, steurgarnalen, wulken, kreukels	
STARTERS						
Carpaccio Argentijnse Angus		€19	St.-jacobsvruchten broccolicrème spekcrumble		€28	
Huisgerijpte carpaccio truffelkaas		€29	Scampi I getomateerde roomsaus		€22	
Tartaar Black Angus parmezaancrème		€22	Ambachtelijke kaaskroketten		€17	
Luxe tartaar Royal Belgian Caviar		€39	Ambachtelijke garnaalkroketten		€19	
					Terrine van ganzenlever	€27
					Zeeuwse creuses Oosters (3 / 6st)	€13 / €25
					Platte oesters Franse wijze (3 / 6st)	€16 / €31
					Gegratineerde oesters (6st)	€28

FLAME-GRILLED STEAKS					
Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil					
Een klein slaatje: + €1					
Entrecote Argentijns +/- 250g		€27	Filet pur Alpen Simmentaler +/- 200g		€35
Entrecote Argentijns 'Oklahoma' +/- 250g		€32	Filet pur Argentijnse Black Angus +/- 200g		€39
Entrecote Poolse Red & White +/- 300g		€36	Fingerbone Poolse Red & White +/- 650g		€55
Zesrib Argentijns +/- 300g		€37	Tagliata Filet pur rucola		€36
Zesrib Ierse Hereford +/- 350g		€42	Wagyu A5+ entrecote +/- 250g		€74
			Zesrib 2p. Pools +/- 650g - onder stolp		€49 p.p.
			Chateaubriand 2p. Alpen Simmentaler 650g		€47 p.p.
			Chateaubriand 2p. Argentijns +/- 650g		€49 p.p.
HOME-AGED STEAKS			KREEFTEN		
De smaak is intenser bij dry aged steak.			Verse kreeft (+/- 600g) uit eigen homarium.		
Franse Limousin entrecote +/- 350g		€59	Kreeft belle-vue (½ / volledige)		€28 / €56
Ierse Hereford entrecote +/- 350g		€64	Gegrilde kreeft (½ / volledige)		€29 / €58
Ierse Angus côte à l'os +/- 650g		€79	Kreeft Grillax (½ / volledige)		€29 / €58
VLEESPROEVERIJ DELUXE			ZEEVRUCHTENSCHOTEL DELUXE		
Dry aged Limousin entrecote Wagyu A5+ entrecote			Kreeft +/- 600g 3 platte oesters & 3 creuses steurgarnalen		
Ierse Hereford zesrib			wulken kreukels		
€79 p.p. (per 2 personen)			€49 p.p. (per 2 personen)		

BIJGERECHTEN					
Surf & Turf Style: ½ kreeft met citroenbotersaus bij eender welk gerecht aan + €25					
Groenten		Warme sauzen		Koude sauzen	
Gegrilde maïskolf		€5	Peperroomsaus		€4,9
Geroosterde mediterrane groenten		€7	Champignonsaus		€4,9
Geroosterde bloemkool		€7	Bearnaisesaus		€4,9
Witloofsla		€5	Foyotsaus		€4,9
Tomatensla		€5	Truffelmayonaise		€3
			Mayonaise		€2
			Rooksaus		€5
			Hofmeesterboter		€4
			Aardappelgerechten		
			Gratin		€5
			Extra frietjes/kroketten		€4

OUR CLASSICS					
Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil					
Steak tartaar Black Angus		€28	Filet van Mechelse koekoek		€24
Steak tartaar Black Agnus truffelkaas		€29	Scampi getomateerde roomsaus		€29
Beef short ribs BBQ saus		€34	Gegrilde zalmsteak		€29
Stoofvlees 'Black Angus' witloofsla		€25	Koninginnenhapje hoevekip		€23

OUR SALADS			OUR JUICY BURGERS		
Inclusief frietjes / kroketten / aardappel in de schil			Incl. frietjes		
Crumble van gerookt spek: + €1			Gerookte speklapjes: + €1,5		
			Cheddarkaas: + €1/st		
Caesarsalade Mechelse koekoek		€28	Salade scampi		€29
Salade geitenkaas		€26	Salade kreeft & avocado		€34
Schotse Angus beefburger		€19	Lobster roll ½ verse kreeft		€34
Kipburger pulled chicken		€22	Vegetarische burger		€19
Grillax Burger		€23			

- WINES BY THE GLASS -							
WITTE WIJN PER GLAS				RODE WIJN PER GLAS			
Chardonnay - Preludio <i>Vol, zacht en rijp fruit</i>	€7	Pinot Grigio - Elena walch <i>Fris, elegant en fruitig</i>	€9	Shiraz - MAN Family Wines <i>Soepel, kruidig en vol</i>	€8	Pinot Noir - Rully, ‘Dom. Chanzy’ <i>Elegant, zacht en verfijnd</i>	€11
Chenin Blanc - MAN Family Wines <i>Fris, fruitig met heerlijke zuren</i>	€8	Sauvignon Blanc - Sancerre <i>Fris, strak en mineraal</i>	€10	Nero D’Avola - Planeta <i>Zuiders, vol en rijpe bessen</i>	€9	Tempranillo - Viñas de Gain <i>Vol, kruidig en elegant</i>	€13

- WINES BY THE BOTTLE -					
BUBBELS					
1. Cava fles	€35	3. Champagne, Henriot Blanc de Blancs, Brut	€79	5. Champagne, Laurent Perrier Rosé, Brut	€135
2. Huischampagne	€65	4. Champagne, Ruinart, Blanc de Blancs	€155	6. Champagne, Dom Perignon, Brut	€225

LA VIE EN ROSÉ					
7. Fles rose huiswijn	€32	8. Côtes de Provence, <i>R. De Ramatuelle</i>	€38	9. Côtes de Provence, Chât. de Selle, <i>'Dom. Ott'</i>	€79

SWEET AS HONEY			
10. Sauternes, <i>'Dom. de Monteils'</i>		€55	

WHITE WINE					
11. Fles witte huiswijn	€29	Bourgogne (FR) - Chardonnay		Sicilia (IT)	€75
Loire (FR)		20. Le Pavillon, <i>'Luquet'</i>	€39	31. Cometa, Fiano, <i>'Planeta'</i>	€90
12. Pouilly Fume, <i>'Champeau'</i>	€41	21. Chablis, <i>'Tremblay'</i>	€48	32. Idda Bianco, <i>'Gaja'</i>	
13. Sancerre, <i>'Balland'</i>	€52	22. Pouilly Fuisse, <i>'Curveux'</i>	€55	Sardegna (IT)	€38
Alsace (FR)		23. Pernand-Vergelesses, 1er Cru, <i>'Fontaine'</i>	€115	33. Giunco Vermentino, <i>'Mesa'</i>	
14. Pinot Gris, <i>'Kientzler'</i>	€45	24. Chassagne Montrachet, <i>'Moreau'</i>	€145	Marche (IT)	
15. Gewürztraminer, <i>'Weinbach'</i>	€68	25. Meursault, Les Grands Charrons, <i>'Bouzereau'</i>	€124	34. Verdecchio, Vecchie Vigne, <i>'Umani Ronchi'</i>	€55
16. Riesling, Cuvée Theo, <i>'Weinbach'</i>	€78	26. Corton Charlemagne Grand Cru, <i>'Fontaine'</i>	€245	Toscana (IT)	
Rhone (FR)		Alto Adige (IT)		35. Vistamare, <i>'Gaja'</i>	€105
17. Viognier, La Combe Pilate, <i>'Chapoutier'</i>	€39	27. Pinot Grigio, <i>'Elena Walch'</i>	€38	36. Poggio Alle Gazze dell’Ornellaia	€95
Bordeaux (FR)		Puglia (IT)		Western-Cape (Z-A)	
18. Sauvignon Blanc, Clos Floridène	€55	28. Preludio Chardonnay, <i>'River'</i>	€36	37. Chenin Blanc, MAN Family Wines	€37
19. Carbonnieux, Grand Cru Classé	€87	Lombardia (IT)		Moezel (DL)	
		29. Lugana Prestige, <i>'Cà Maiol'</i>	€37	38. Riesling, Alte Reben, <i>'Van Volxem'</i>	€54
		Veneto (IT)		39. Weissburgunder, <i>'Van Volxem'</i>	€42
		30. Fresco di Masi, <i>'Masi Agricola'</i>	€37		

RED WINE					
40. Fles rode huiswijn	€29	Alto Adige (IT)		Piemonte (IT)	
Rhône (FR) - Dom. Chapoutier		62. Pinot Nero, <i>'Elena Walch'</i>	€42	81. Langhe Nebbiolo, <i>'Sottimano'</i>	€62
41. Côtes du Rhône, Belleruche	€34	Veneto (IT)		82. Barbaresco DOCG, Cotta, <i>'Sottimano'</i>	€149
42. Gigondas AOC, Les Jocasses	€65	63. Valpolicella Classico, Bonacosta, <i>'Masi'</i>	€37	83. Dagromis, Barolo, <i>'Gaja'</i>	€168
43. Crozes-Hermitage, Sicamor	€78	64. Amarone DOCG, Costasera, <i>'Masi'</i>	€98	84. Barbaresco DOCG, <i>'Gaja'</i>	€360
44. Châteauneuf-du-Pape, Bernardine AOC	€85	Puglia (IT)		Rioja (ES)	
45. Cote-Rotie, Les Becasses, <i>'M. Chapoutier'</i> .	€145	65. Primitivo di Manduria DOC, Triusco, <i>'Rivera'</i>	€49	85. Rioja Crianza, <i>'Viña Salceda'</i>	€38
Loire (FR)		66. Es Primitivo, <i>'Gianfranco Fino'</i>	€135	86. Tempranillo, Raposo, <i>'Sierra de Tolono'</i>	€49
46. Saint Nicolas de Bourgueil, <i>'de l'Aulnay'</i>	€38	Sicila (IT)		87. Tempranillo, Viñas De Gain, <i>'Artadi'</i>	€61
Bordeaux (FR)		67. Plumbago Nero d’Avola, <i>'Planeta'</i>	€39	88. Vina Tondonia Tinto Reserva	€90
47. St. Emilion Grand Cru, Chât. Fougueyrat	€42	68. Dorilli, Cerasuolo di Vittoria DOCG, <i>'Planeta'</i>	€55	Alicante (ES)	
48. St. Estèphe, Chât. Arnaud	€52	69. Idda Rosso, <i>'Gaja'</i>	€85	89. Monastrell, El Seque, <i>'Artadi'</i>	€61
49. Médoc, Chât. Greysac	€49	Sardegna (IT)		Ribera Del Duero (ES)	
50. Médoc, Chât. Chasse Spleen	€90	70. Cannonau Riserva DOC, Senes, <i>'Argiolas'</i>	€59	90. Seleccion-Especial, <i>'Arrocal'</i>	€52
51. Pomerol, Chât. Gazin	€189	71. Isola dei Nuraghi, Korem, <i>'Argiolas'</i>	€77	91. Reserva de Familia, <i>'Arrocal'</i>	€87
Bourgogne (FR) - Pinot Noir		Toscana (IT)		92. Dominio de Calegia, <i>'Doble M'</i>	€110
52. Clos Michaud, <i>'Chanzy'</i>	€48	72. Montepulciano DOCG, Bindella, <i>'Bindella'</i>	€56	93. Pérez-Pascuas, <i>'Pedrosa Reserva'</i>	€99
53. Rully ‘En Rosey’, <i>'Chanzy'</i>	€55	73. Sangiovese, Crognolo, <i>'Tenuta Sette Ponti'</i>	€69	94. Pérez-Pascuas, <i>'Pedrosa Gran Reserva'</i>	€179
54. Savigny-les-Beaune 1er Cru, <i>'Fontaine'</i>	€85	74. Sangiovese, Petruccino, <i>'Podere Forte'</i>	€95	Catalunya (ES)	
55. Pommard, <i>'Dom. Fontaine'</i>	€91	75. Le Serre Nuove dell’Ornellaia, <i>'Ornellaia'</i>	€95	95. Acústic Celler, <i>'Brao'</i>	€67
56. Chassagne-Montrachet, <i>'Lamy'</i>	€135	76. Magari, Bolgheri DOC, <i>'Gaja'</i>	€135	Alentejo (PT)	
57. Nuits-St.-Georges, Vieilles Vignes	€130	77. Brunello di Montalcino DOCG, <i>'Gaja'</i>	€149	96. Reserva Tinto, <i>'Herdade do Esporão'</i>	€44
58. Vosne-Romanée, <i>'Chanson'</i>	€140	78. Oreno, <i>'Tenuta Sette Ponti'</i>	€139	Pfalz (DL)	
Languedoc (FR)		79. Camarcanda, Bolgheri DOC, <i>'Gaja'</i>	€290	97. Spätburgunder, Trocken, <i>'Von Buhl'</i>	€38
59. Faugères Tradition, <i>'Mas Gabinele'</i>	€43	80. Ornellaia, Bolgheri DOC Superiore	€349	Western-Cape (Z-A)	
60. Les Obriers de la Pèira, <i>'La Pèira'</i>	€44			98. Shiraz, MAN Family Wines	€37
61. Rarissime, <i>'Mas Gabinele'</i>	€85				