

FRANZEN

Snacks

Oester	
<i>Klassiek</i>	5
<i>Warm – lardo, druif, beurre blanc</i>	7
Rösti	7
<i>Duxelle – cantharel</i>	
Brioche	14
<i>Gevogelte – macadamia, zilverui</i>	
Brioche	13
<i>Saus vierge – sardine</i>	
Artisjok	9.5
<i>Pimenton – citroen</i>	
Capocollo (60 gram)	13
<i>Italiaanse ham met wilde venkel</i>	
Saucijzenbroodje	7
<i>Wildzwijn en bloedworst, peperoncini</i>	
Brood	6.5
<i>Kruidenboter</i>	

Snacks gaan per stuk, tenzij anders vermeld.

Voorgerechten

Tonijn – <i>Rauwe tonijn met mierikswortel, zuring en hazelnoot</i>	21
Bimi – <i>Bimi van de barbecue met french dressing, gorgonzola dolce</i>	19
Rundertartaar – <i>Handgesneden rundertartaar, ansjovis dressing en krokante aardappel</i>	21

Tussengerechten

Gnocchi – <i>gerookte paling, kruidensaus, bleekselderij of vegetarisch met prei van de barbecue</i>	21
Gebakken wilde paddenstoelen – <i>zacht gegaarde eidooier, aardpeer, saus soubise</i> • <i>supplement truffel (+ marktprijs)</i>	21
Krokante zwezerik – <i>gebakken zuurkool, guanciale, jeneverbes</i>	25

Hoofdgerechten

Snoekbaars – <i>gebakken op brood, met lichtpittige chorizo XO saus, koolraap, bisque</i>	29
Courgette van de barbecue – <i>pittige paprika saus, aubergine en basilicum</i>	23
Wilde eend – <i>op het karkas gegrild, granaatappel, boekweit, Albufera saus</i>	34

Specials *Bekijk het krijtbord of onze Instagram story voor de specials van de chef*

Dry aged ribstukken

*5 weken gerijpt Holstein rund, gegrild op de houtskoolgrill.
Beperkt beschikbaar in verschillende gewichten (vanaf 500 gram)*

Côte de boeuf
Vetste gedeelte, zonder bot
15,- per 100 gr.

Entrecôte
Op het bot gegrild
13,- per 100 gr.

T-Bone
Entrecôte en ossenhaas
13,- per 100 gr.

Saus naar keuze – 6
Béarnaise – Bordelaise – Pepersaus

Bijgerechten – 8
Frites & gemengde salade

Desserts

Clafoutis – <i>Yoghurtijs, amarenen, amandel</i>	13
Coupe colonel – <i>Gerookte citroensorbet, vodka, timutpeper</i>	12
Chocolademousse – <i>Pure chocolade-caramel, pinda, vanilleijs</i>	14
Vijf kazen van De Kaaskamer – <i>Vijf passende garnituren</i>	19
Affogato – <i>Vanille-ijs, espresso</i> • <i>Amaretto, Licor43 of Frangelico +6</i>	6.5
Espresso Martini – <i>Grey Goose, espresso, Kahlúa</i>	15