

Signature Dishes

Onze chef's specialiteiten, met zorg samengesteld

Carpaccio van Coquille – €21,50

Carpaccio van gebrande coquilles, geserveerd met een verfijnde witte wijnsaus.

Gebakken Eendenlever – €23,50

Gebakken eendenlever met zachtzoete gekarameliseerde appel.

Steak Tartaar op Aziatische Stijl – €18,50

Aziatische steak tartaar met kimchi, lichtpikante mayonaise en Koreaanse invloeden.

Escargots met Kruidenboter – €16,50

Klassieke wijngaardslakken met huisgemaakte kruidenboter.

Flensjes met Pekingendeend – €15,50

Flensjes gevuld met Pekingendeend, bosui, komkommer en hoisinsaus.

Gravad Lax – €18,50

In rode biet gemarineerde zalm, geserveerd met een zachte mosterd-dillemayonaise.

Voorgerechten

Salade Burrata – €17,50

Salade van aangemaakte mini pomodoro tomaatjes in pesto, met romige burrata en macadamianoten.

Ceviche van Koningsvis – €17,50

Frisse ceviche van koningsvis met citrusaccenten.

Zalmrolletjes met Eendenlever – €19,50

Fijne zalmrolletjes gevuld met eendenlever.

Gestoofte Prei – €14,50

Zacht gegaarde prei met frambozenvinaigrette.

Vitello Tonnato – €17,50

Dun gesneden kalfsvlees met romige tonijnsaus.

Soepen

Langoustine Bisque – €12,50

Rijke, romige soep van langoustines.

Mosterdsoep – €9,50

Romige mosterdsoep met een licht pittige toets.

Soep van de Dag – €9,50

Vraag ons team naar de wisselende dagspecial.

Hoofdgerechten

Lamsfilet met Ratatouille – €25,50

Malse lamsfilet geserveerd met klassieke ratatouille.

Ribeye met Chimichurri – €28,50

Gegrilde ribeye met chimichurri en seizoensgroenten.

Gebakken Schelvis – €26,50

Op de huid gebakken schelvis met beurre blanc en groenten.

Vis van de Dag – dagprijs

Dagverse vis, bereid volgens inspiratie van de chef.

Poussin Provençale – €23,50

Geroosterd piekuiken met Provençaalse kruiden.

Megaburger – €19,50

Hamburger met gebakken spek, cheddarkaas en gebakken ei

Groentelasagne – €19,50

Huisgemaakte lasagne met seizoensgebonden groenten en tomatensaus.

Blancuette de veaux – €26,50

Zacht gegaard kalfsvlees in een romige blanke saus geserveerd met seizoensgroenten.

Sides

huisgesneden friet met huisgemaakte mayonaise - €6,95

breekbread met gezouten boter - €6,95

side salad - €6,95

Menu *Fouquet*

Laat u verrassen door de chef met een 5-gangen menu, gemaakt met zijn favoriete producten en ingrediënten

€67,50