

## VOOR

|                                                                     |             |
|---------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>BROOD EN DIPS</b>                                                | € 6,25      |
| <b>OESTER</b> met komkommer en olijf-limoen vinaigrette             | € 3,75      |
| <b>GEGRATINEERDE CHAMPIGNONS</b> met gruyère kaas                   | € 13,95     |
| <b>KREEFTENSOEP</b> met rouille                                     | € 14,50     |
| <b>BOSPADDENSTOELENSOEP</b> met truffel, gekonfijte eend en bosui   | € 12,50     |
| <b>RUNDER CARPACCIO</b> met truffelmayonaise en Parmezaan           | € 15,75     |
| <b>HERTEN CARPACCIO</b> met truffelmayonaise en Parmezaan           | € 16,25     |
| <b>VITELLO TONATO</b> met tonijnmayonaise en kappertjes             | € 14,50     |
| <b>COQUILLES</b> met parmaham, paddenstoelen en oostere vinaigrette | € 18,50     |
| <b>GEROOSTERDE TONIJN</b> wasabi mayonaise, wakame en furikake      | € 15,95     |
| <b>WIJNGAARDSLAKKEN</b> 12 stuks in knoflookboter met stokbrood     | € 14,75     |
| <b>WILD PATE</b> met chutney en brioche brood                       | € 15,50     |
| <b>GEROOKTE RIBEYE</b> met pesto en focaccia toast                  | € 15,25     |
| <b>GEITENKAAS</b> met honing, rode biet en noten                    | € 13,75     |
| <b>STEAK TARTAAR</b> met klassieke garnituren                       | € 16,75     |
| <i>Extra eendenlever krullen</i>                                    | € 5,50      |
| <b>PLATEAU MEJ. JANSSEN</b> v.a. 2 personen                         | € 15,50 p.p |

## HOOFD

|                                                                                    |          |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>CONFIT DE CANARD</b> gekonfijte eendenbout                                      | € 29,95  |
| <b>WILD DUO</b> met hertenbiefstuk en wildzwijn medaillons                         | € 31,50  |
| <b>RUNDER RIBEYE 200 GRAM</b> met chimichurri saus                                 | € 32,50  |
| <b>GEBRADEN EENDENBORST</b> met een jus van hoisin                                 | € 28,50  |
| <b>BOEUF BOURGUIGNON</b> gestoofd in La Trappe Bock                                | € 26,95  |
| <b>MALSE SPARERIBS</b> met teriyaki en sesam                                       | € 23,50  |
| <b>TOURNEDOS</b> (lady size 150 gram) met een jus van rode wijn                    | € 33,50  |
| <b>TOURNEDOS</b> (gentleman size 200 gram) met een jus van rode wijn               | € 38,50  |
| <i>Extra eendenlever</i>                                                           | € 9,95   |
| <i>Extra gebakken zwezerik</i>                                                     | € 8,95   |
| <b>HERTEN BIEFSTUK</b> met vijgen en jus de veau                                   | € 32,50  |
| <b>RUNDER BAVETTE</b> met een jus van truffel                                      | € 28,50  |
| <b>MIXED GRILL</b> met 3 sausjes                                                   | € 25,75  |
| <b>KALFSSUKADE</b> in de jus van oma's suddervlees                                 | € 29,50  |
| <b>ZALMFILET</b> met een geroosterde sesamsaus                                     | € 25,50  |
| <b>KROKANT GEBAKKEN CAMEMBERT</b> met mango chutney (vegetarisch)                  | € 24,50  |
| <b>CATCH OF THE DAY</b>                                                            | dagprijs |
| <i>(Al deze gerechten worden geserveerd met een aardappel en groentegarnituur)</i> |          |

## BIJ HET HOOFD

|                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>GEMENGDE SALADE MEJ. JANSSEN</b> met feta en balsamico dressing | € 6,75 |
|--------------------------------------------------------------------|--------|

### VOOR BIJ HET DESSERT:

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Monbazilac dessert wijn | € 6,50 |
| Ruby port               | € 5,50 |
| Tawny port              | € 5,50 |
| Pedro Ximenez           | € 6,50 |

### SPECIALE KOFFIES:

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| Irish coffee met Jameson whiskey                  | € 9,50 |
| French coffee met Grand Marnier                   | € 9,50 |
| Spanish coffee met Tia Maria                      | € 9,50 |
| Italian coffee met Amaretto                       | € 9,50 |
| Kiss of fire met Tia Maria en Cointreau           | € 9,50 |
| Espresso Martini met Tia Maria, wodka en espresso | € 9,95 |

### ONZE WHISKEYS:

|               |        |
|---------------|--------|
| Jameson       | € 5,50 |
| Jack Daniels  | € 6,25 |
| Glenkinchie   | € 6,25 |
| Highland Park | € 6,60 |
| Laphroaig     | € 7,00 |

### ONZE COGNAC:

|                  |        |
|------------------|--------|
| Courvoisier      | € 6,26 |
| Remy Martin VSOP | € 7,75 |
| Remy Martin XO   | €18,00 |
| Joseph Guy       | € 5,50 |

### DESSERTS:

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| CRÈME BRÛLÉE met een laag gekarameliseerde suiker | € 9,25 |
| DAME BLANCHE                                      | € 6,95 |
| CHOCO JANSSEN 3 bereidingen van chocolade         | € 9,95 |
| FRANS KAASPLANKJE met vier Franse kaasjes         | €14,75 |
| HAZELNOOTPARFAIT karamel en hazelnoot crumble     | € 9,50 |
| BONBONS 4 stuks                                   | € 5,50 |
| SCROPPINO met rozen                               | € 9,50 |