

Diner menu	Half	Heel
Voorgerechten:		
Steak tartare van jeune Limousin, klassiek bereid, geserveerd met toast.	€ 7.50	€ 13.50
Makreel, ingelegd met saffraan en sinaasappel, tabouleh salade en rucola		€ 7.50
Bressaola met watermeloen, geitenkaas en basilicum.		€ 8.50
Salade Caprese; mozzarella, tomaat en verse basilicum.	€ 7.50	€ 14.00
Tussengerechten:		
Clamchowder met vongole, kingkrab en kervel.		€ 6.50
Ravioli van rundvlees en zwarte peper met zachte tomatensaus en basilicum.	€ 10.00	€ 17.00
Hoofdgerechten:		
Ribstuk met gemarineerde spitskool, aardappelgratin, en jus met gestoofde sjalotten.	€ 12.00	€ 22.00
Scholfilet met amsoy, opperdoezes, duxelles en beurre Blanc.	€ 10.00	€ 21.00
Vol au vent met een ragout van kalfsniertjes, kalfsworstje en gebakken bindsla.		€ 20.00
Flan van topinamboer, artisjokken "a la Barigoule" en beignet van gedroogde tomaat.	€ 10.00	€ 19.00
Vis uit Urk.		Dagprijs
Nagerechten:		
Chocolade marquise met gemarineerde kersen en amarene-melkijs.		€ 7.00
Vacherin met "passiecurd" en rood fruit.		€ 6.50
Huisgemaakt ijs.		€ 6.50
Taart van de dag.		€ 6.50
Kaas.		€ 10.50
Friandise, selectie van huisgemaakte bonbons en koekjes.		€ 5.00