

## VOOR

<b>BROOD EN DIPS</b>	€ 5,95
<b>OESTER (CREUSES)</b> met komkommer en olijf-limoen vinaigrette	€ 3,65
<b>POMPOENSOEP</b> met geconfijte eend en bosui	€ 9,75
<b>GEGRATINEERDE CHAMPIGNONS</b> met gruyère kaas	€ 13,50
<b>WILDPATE</b> met chutney en brioche brood	€ 14,25
<b>HERTEN CARPACCIO</b> met truffelmayonaise en parmezaanse kaas	€ 15,95
<b>RUNDER CARPACCIO</b> met parmezaanse kaas en harry's bar dressing	€ 15,75
<b>VITELLO TONATO</b> met tonijnmayonaise en kappertjes	€ 13,50
<b>COQUILLES</b> met gedroogde parmaham en paddenstoelen	€ 17,50
<b>GEROOSTERDE TONIJN</b> wasabi mayonaise, wakame en furikake	€ 15,95
<b>WIJNGAARDSLAKKEN</b> 12 stuks in kruidenboter met stokbrood	€ 13,75
<b>GEGRATINEERDE GEITENKAAS</b> met rode bieten en noten	€ 13,50
<b>STEAK TARTAAR</b> met bijpassende garnituren	€ 16,75
<i>Extra eendenlever krullen</i>	€ 5,50
<b>PLATEAU MEJ. JANSSEN</b> v.a. 2 personen	€ 14,50 p.p

## HOOFD

<b>KONIJNEN BOUT</b> gestoofd in eigen jus	€ 27,50
<b>HERTENBIEFSTUK</b> met een jus van rode wijn	€ 31,50
<b>BOEUF BOURGUIGNON</b> gestoofd in La Trappe bock bier	€ 26,95
<b>MALSE SPARERIBS</b> met teriyaki en sesam	€ 22,95
<b>TOURNEDOS</b> ( <i>lady size 150 gram</i> ) met een jus van rode wijn	€ 33,50
<b>TOURNEDOS</b> ( <i>gentleman size 200 gram</i> ) met een jus van rode wijn	€ 38,50
<i>Extra eendenlever</i>	€ 9,50
<b>RUNDER BAVETTE</b> met een jus van truffel	€ 28,50
<b>MIXED GRILL</b> met 3 sausjes	€ 24,75
<b>SUKADE</b> in de jus van oma's suddervlees	€ 28,50
<b>ZEEBAARS FILET</b> met antibiose	€ 27,50
<b>ZALMFILET</b> met een geroosterde sesamsaus	€ 24,50
<b>GEBRADEN EENDENBORST</b> met een jus van hoisin	€ 27,50
<b>WILD DUO</b> met hertenbiefstuk en wildzwijn medaillons	€ 29,50
<b>KROKANT GEBAKKEN CAMEMBERT</b> met mango chutney (vegetarisch)	€ 24,50
<b>WILDSPECIAL VAN DE CHEF</b>	dagprijs
<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:**

<b>Monbazilac</b> dessert wijn	€ 5,50
<b>Ruby port</b>	€ 5,00
<b>Tawny port</b>	€ 5,00
<b>Pedro Ximenez</b>	€ 5,50

### **SPECIALE KOFFIES:**

<b>Irish coffee</b> met Jameson whiskey	€ 8,95
<b>French coffee</b> met Grand Marnier	€ 8,95
<b>Spanish coffee</b> met Tia Maria	€ 8,95
<b>Italian coffee</b> met Amaretto	€ 8,95
<b>Kiss of fire</b> met Tia Maria en Cointreau	€ 8,95
<b>Espresso Martini</b> met Tia Maria, wodka en espresso	€ 9,95

### **ONZE WHISKEYS:**

<b>Jameson</b>	€ 5,00
<b>Jack Daniels</b>	€ 5,50
<b>Glenkinchie</b>	€ 6,00
<b>Highland Park</b>	€ 6,00
<b>Laphroaig</b>	€ 7,00

### **ONZE COGNAC:**

<b>Courvoisier</b>	€ 5,50
<b>Remy Martin VSOP</b>	€ 6,75
<b>Remy Martin XO</b>	€18,00
<b>Joseph Guy</b>	€ 5,00

### **DESSERTS:**

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> met een laag gekarameliseerde suiker	€ 8,95
<b>DAME BLANCHE</b>	€ 6,50
<b>CHOCO JANSSEN</b> 3 bereidingen van chocolade	€ 9,25
<b>FRANS KAASPLANKJE</b> met vier Franse kaasjes	€14,50
<b>HAZELNOOTPARFAIT</b> misokaramel en hazelnoot crumble	€ 8,75
<b>BONBONS</b> 4 stuks	€ 4,50
<b>SCROPPINO</b> met rozen	€ 9,50