



## VOORGERECHTEN

### **Rustiek brood V 6,50**

Geserveerd met knoflooksaus, tomatentapenade en olijfolie met zeezout

### **Ambachtelijk bereide soep 7,50**

Wisselende, dagelijks vers bereide soep. We informeren u graag!

### **Sharing plateau, v.a. 2 personen 14,90 p.p.**

Laat u verrassen met diverse voorgerechten om samen van te genieten

### **Carpaccio 12,90**

Huisgemaakte rundercarpaccio, geserveerd met rucola, gedroogde tomaatjes, pijnboompitten, truffelmayonaise en parmezaan

### **Salade gerookte eend 14,50**

Eigen gepekeld en gerookte eendenborst met een salade van rood- en witlof, grapefruit, sinaasappel, radijs en waterkers

### **Coquilles met ambachtelijk gedroogde ham 15,90**

Geserveerd met crema di balsamico en Tahoon cress

### **Huisgerookte zalm 12,50**

Met kruidensalade, crostini en dillecrème

### **Smoky caprese V 10,50**

Gerookte mozzarella met pomodori tomaat en basilicum



# HOOFDGERECHTEN

*worden geserveerd met frites of ovenaardappelen en salade*

## **Bavette van de grill 21,50**

Onze klassieker, geserveerd met gebakken paddenstoelen en truffeljus  
*Deze prachtige biefstuk met een wat grovere structuur heeft een bijzondere en volle smaak.*

## **Black Angus Flat iron steak 25,50**

Rosé van de grill, geserveerd met duxelles en knoflookschuim  
*Deze mooie gemarmerde steak is zeer vol van smaak en staat bekend om zijn malsheid en sappigheid.*

## **Parelhoen 18,90**

Op de huid gebakken, geserveerd met polenta en pruimen-sjalotjus

## **Saltimbocca 23,50**

Kalfsschnitzel met gedroogde ham en salie, geserveerd met witte wijnsaus en tagliatelle

## **Zeebaars 21,90**

Op de huid gebakken, geserveerd met een licht pittige tomatensalsa

## **Massaman curry V 16,50**

Met linzen, zoete aardappel, pinda's, kardemom, kaneel, gele biet, geroosterde rode ui en sugar snaps, geserveerd met flat bread en rijst

## **Risotto V 17,50**

Met geroosterde pompoen, tijm, kummel, knoflook en parmezaan



## NAGERECHTEN

### **Lava cake 6,90**

Warm chocolade-cakeje met lopende vulling, karamelsaus en een bolletje vanille boerderij-ijs

### **Crème brûlée 7,50**

Van crème de marrons, geserveerd met stoofperensorbet

### **Trifle 6,90**

Van romige hangop, rood fruit en koekkrum

### **Choco bombe 7,50**

Met chocomousse, gezouten karamel boerderij-ijs en gesuikerde pinda's

### **Dessert proeverij 10,50**

Verschillende kleine desserts om van te snoepen zonder te hoeven kiezen

### **Kaasplankje 13,50**

Diverse kaasjes van de Leckernij, geserveerd met crostini en vijgencompote

### **Komt u met kinderen?**

Onze koks maken in overleg graag iets voor de kleintjes klaar.



# SHARING DINNER

*(reserveren aanbevolen)*

Bij Oaks staan we onder andere bekend om onze kleine gerechtjes. Centraal staat hierbij het gezellig samen eten, delen en proeven. Door onze keukenbrigade wordt een mooie selectie van gerechtjes op ambachtelijke wijze bereid en midden op tafel gepresenteerd.

Geniet van een avondje tafelen en laat u verrassen in 3, 4 of 5 gangen.

**3-gangen € 36,50 p.p.**

Keuze uit tussen- of nagerecht

**4-gangen € 43,50 p.p.**

**5-gangen € 49,50 p.p.**

Inclusief kaas-gang

*We houden graag rekening met uw wensen en/of allergenen. Geeft u dit tijdig door in verband met onze inkoop en bereiding?*