

## VOORGERECHTEN

---

Gebakken tarbotfilet,  
ceviche van scheermesjes, gegrilde sucrine, coulis van paprika 23,50

Traag gegaarde melkkalffilet,  
fregula tostada, gekonfijte tomaat, basilicum, krokant van parmezaan 19,00

Garnaalkroketten 16,00

Gravlax,  
confit van appel en dille, mosterddressing, krokant van pompernikkel 17,00

Asperges op Vlaamse wijze 14,90 / 21,90

## SALADES

---

Tomaat & garnaal  
Carpaccio van Coeur de boeuf, hand gepelde grijze garnalen, tomatenvariëteiten,  
slahart, basilicum, cocktailsaus met Rodenbach 19,50 / 29,50

Caesar  
Romeinse sla, gegrilde filet van maïskip, ansjovis,  
parmezaan, pesto toast 14,50 / 22,50

Superfood  
Quinoa, avocado, broccoli, gezouten amandel, granaatappel, hennepzaad 15,00 / 23,50

Thai beef 'surf & turf'  
Oosters gemarineerd rundsvlees, pad thai met nobashi garnaal, kruidensla met koriander,  
vinaigrette van witte soja 17,50 / 26,80

Salade RAS  
Gamba à la plancha, kort gebakken Sint-Jakobsvrucht, krokante tongreepjes,  
gravlax, frisse sla, basilicum/limoendip 18,00 / 28,00



## HOOFDGERECHTEN

---

Noordzeetong Meunière dagprijs

Gebakken grietfilet,  
groenten van het moment, beurre blanc, peterselie-aardappeltjes 29,50

Verse linguine met gebakken kreeftenstukjes,  
geroosterde paprika, gekonfijte look, pittige tomatensaus 32,00

Kataifi van gekonfijte tomaat, olijven en ratatouille,  
tempura van courgettebloem, mediterrane rijst 22,00

Piemontese rundstartaar, fris slaatje 23,00

Simmental steak,  
komkommer, sucrine, tuinboontjes,  
gebroken zwarte peperroomsaus / béarnaise / tomaten demi-glace 26,00

Lamsfilet met Dukkah,  
couscous, ratatouille, lamsjus met Ras-el-hanout 28,50

## DESSERT

---

Rabarber, toets van honing, yoghurtijs met roze peper, atsina 10,00

Crème brûlée 9,00

Dame Blanche 9,00

Tarte Saint Honoré met "caramel au beurre salé" 10,00

Chocolade, framboos, basilicum 10,00

Dessert RAS

chocolade mousse, crème brûlée, soesje met gezouten karamel/banketbakkersroom 10,00

