

FERMET

MENU

Tartaar Black Angus
handgesneden - salsa van truffel - toast

Maatjes
mierikswortel - groene boontjes - aardappelsla

Artisanale kroketjes
citroen - peterselie
kaas - garnaal - duo

Zeeuwse mosselen
natuur of witte wijn

Filet mignon - natuur

'dry aged' Holstein Rib-eye (+8 euro)
21 dagen gerijpt - natuur

peper - champignon - béarnaise (+3 euro)

Babykreeft (+16 euro)
in look gebakken - geroosterde kerstomaat
'Bellevue' groene sla - tomaat - cocktail

Dame Blanche
of
Eton mess aardbei
of
Fermet koffie (+ 3 euro)
(French - Irish - Italian)

58 euro

Juli/26