

DUX

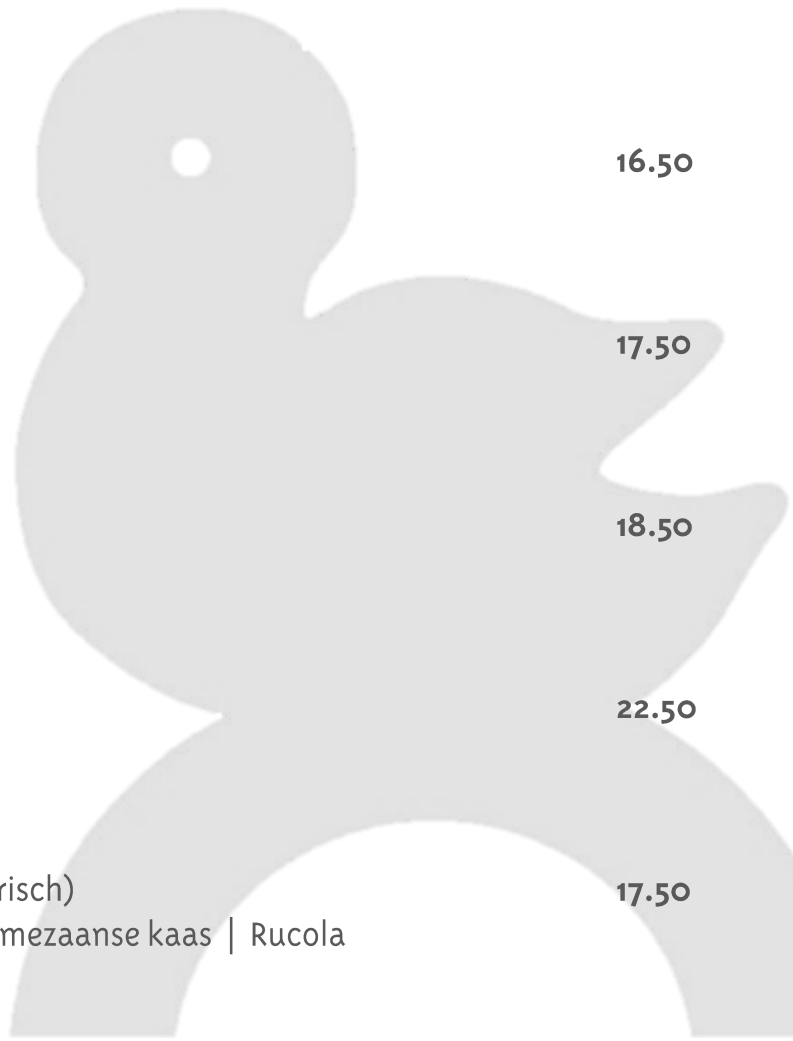
VOORGERECHTEN

TONIJNTARTAAR Yuzu Quinoa Oosterse Saus	13.50
GEMARINEERDE ZALM MET KROKANTE SCAMPI Komkommer Mierikswortel	12.50
GEROOKTE HEILBOT Kroketje van Garnaal Saffraan Mayonaise Gekonfijte Citroen	13.50
SALADE VAN PARELCOUSCOUS Rode Biet Appelchutney Feta Kroketje van Geitenkaas	12.00
PASTRAMI Aardappelsalade Ei Piccalilly Brioche	12.00
CARPACCIO VAN OSSENHAAS Truffelcrème Zongedroogde Tomaten Rucola Parmezaan Pijnboompitten Balsamico	12.00
CAESAR SALADE (vegetarisch mogelijk) Kip Spek Ei Dressing Croutons Ansjovis	12.00
PLATEAU VEEM Charcuterie Paté Empanada Krokante Scampi Calamares Peppadew Pepers Appelchutney	14.00 p.p.
ROMIGE KREEFTENSOEP Rivierkreeft Coquille	9.50
SOEP VAN DE DAG	7.50

DUX

HOOFDGERECHTEN

RUNDER T-BONE STEAK ±500 gram Sauskeuze: Truffel Chimichurri Peper Jack Daniëls Aceto	37.50
TOURNEDOS 200 gram Sauskeuze: Truffel Chimichurri Peper Jack Daniëls Aceto	29.50
BLACK ANGUS ENTRECOTE ±250 gram Sauskeuze: Truffel Chimichurri Peper Jack Daniëls Aceto	27.50
TAGLIATA VAN PICAÑHA (Zuid-Amerikaans rundvlees van het staartstuk) Jack Daniëls Aceto Parmezaanse Kaas Rucola	23.50
GRILL TO THE MAX Kipfilet Varkenshaas Bief Lamskotelet Geserveerd met pepersaus	22.50
SPARE RIBS Met een zoet-pikante marinade	16.50
SPIES VAN KIPPENDIJ ±250 gram Chili-Gember dipsaus	17.50
GEGRILDE ZALM Sauskeuze: Antiboise Beurre Blanc	18.50
CATCH OF THE DAY Sauskeuze: Antiboise Beurre Blanc	22.50
RAVIOLI VAN BOSPADDENSTOELEN (vegetarisch) Romige Truffelsaus Groene Asperge Parmezaanse kaas Rucola	17.50



DUX

NAGERECHTEN

SALTED CARAMEL CHEESECAKE	9.00
CRÈME BRULÉE VAN KASTANJE	8.00
PANNA COTTA VAN WITTE CHOCOLADE MET AMARENAKERSEN	8.00
KAASPLATEAU Variatie aan kazen geserveerd met vijgenbrood en appelstroop	12.00

SPECIAALKOFFIE

ALLE SPECIAALKOFFIES €6.95

IRISH COFFEE Jameson Whisky

FRENCH COFFEE Grand Marnier

ITALIAN COFFEE Amaretto

SPANISH COFFEE Tia Maria of Likeur 43

Liever een goed glas whisky of cognac?

Vraag onze medewerkers naar de digestievenkaart.

