

Voorgerechten

CARPACCIO	12
<i>Truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en krokante schorseneer</i>	
CARPACCIO van de CHEF	13
<i>Vadouvan crème, hazelnoot, schorseneer en mousse van Parmezaan</i>	
STEAK TARTAAR	12.5
<i>Eekhoortjesbrood kroepoek, dragon crème en paddenstoel</i>	
ZALM	12.5
<i>Huisgerookt met elementen van mierikswortel, biet en bloemkool</i>	
TONIJN	13
<i>Springroll van yellowfin tonijn met wakame, avocado en limoen</i>	
✓ CHAMPIGNONS de DORDOGNE	11
<i>Franse klassieker, in een krokant 'jasje' met knoflook en eigen kruidenmix</i>	
✓ GELE BIET	11
<i>Carpaccio van biet met compôte van vijg en Vacherin Mont D'or kaas</i>	
PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN	15 p.p.
<i>Wij serveren Oscar's 'finest', een plank vol lekkers! (Vanaf 2 personen)</i>	

Soepen

✓ TOMAAT	7
<i>Crèmesoep van pomodori tomaat, met bosui en basilicumolie</i>	
✓ KNOLSELDERIJ	7.5
<i>Romige soep met zwarte truffel en bosui</i>	
✓ POMPOEN	8
<i>Verskillende bereidingen van flespompoen in één soep</i>	

Hoofdgerechten

DUO VAN KALF	27.5
<i>Botermalse biefstuk met zachte sukade, pompoen en stoofpeer</i>	
BUIKSPEK	20
<i>36 uur gegaard met zuurkool, jus van ui en rilette van ribs</i>	
KIP	21
<i>Spies van dijfilet in teriyaki met saté, komkommersalade en kroepoek</i>	
STOOFVLEES	19
<i>Biologische kalfsstoof met crème van pastinaak en stoofpeer</i>	
KABELJAUW	26
<i>Zachte loin met pompoencrème, zeekraal en beurre blanc</i>	
DORADE	24
<i>'En papillote' met gamba, parelcouscous, groene asperge en harissa</i>	
✓ RISOTTO	19.5
<i>Met rode biet, geitenkaas, paddenstoelen en Parmezaanse kaas</i>	
✓ WELLINGTON	21
<i>Franse klassieker, gevuld met roombrie, paddenstoelen en spitskool</i>	

Menu

MENU VAN DE CHEF	39
<i>Driegangendiner van de chef, vraag ons naar het menu. Wenst u bijpassende wijnen? Wij adviseren u graag!</i>	

Nagerechten

TRIPLE CHOCOLATE	8
<i>Brownie, witte chocolade Bros en mousse van melkchocolade</i>	
CHEESECAKE	7
<i>Zachte en frisse crème met crumble van Bastogne</i>	
CRÈME BRÛLÉE	7
<i>Herfstachtig met speculoos en ijs van witte chocolade</i>	
KAASPLANKJE	13
<i>Vier kazen met een chutney van vijg en amandelbrood</i>	
PROEVERIJ VAN NAGERECHTEN	11 p.p.
<i>Een ensemble van onze zoete nagerechten to-share vanaf 2 personen!</i>	

**

*Al onze bereidingen zijn huisgemaakt. Heeft u allergieën of dieetwensen?
Geef het ons gerust aan want onze producten kunnen allergenen bevatten.*

STADSCAFÉ
OSCAR