

CAFE - RESTAURANT - BAR

MH

Discover our chef's menu.
A bold, seasonal selection.
Crafted to highlight the best of Mata Hari.

CHEF'S MENU
3 -COURSES
€ 50,-

STARTERS

Steak tartaar - oestercrème - wonton	
<i>Steak tartare - oyster cream - wonton</i>	16
Forel - zuurkool - zolderspek - brioche	
<i>Trout - sauerkraut - zolderspek - brioche</i>	17
Tarte Tatin - roscoff ui - brillat savarin	
<i>Tarte Tatin - roscoff onion - brillat savarin</i>	15

MAINS

Boerderij eend - bok choy - kers - szechuan	
<i>Duck - bok choy - cherry - szechuan</i>	31
Steak Diane - ossenhaas - paddenstoelen - friet	
<i>Steak Diane - beef fillet - mushrooms - fries</i>	38
Heek - miso - spinazie - cantharellen - sake	
<i>Hake - miso - spinach - chanterelles - sake</i>	28
Parelgort "risotto" - eekhoorntjesbrood - herfsttruffel - vin jaune	
<i>Pearl barley "risotto" - porcini mushrooms - autumn truffle - vin jaune</i>	26

SHARED

Zeebaars - XO saus	65
<i>Sea bass - XO sauce</i>	
Flat iron steak - 500gr - BBQ saus	
<i>Flat iron steak - 500g - BBQ sauce</i>	65

SIDES

Friet van Frietboutique - huisgemaakte mayonaise	
<i>Fries from Frietboutique - homemade mayonnaise</i>	6
Kropsla - bruine boter - mierikswortel	
<i>Butter lettuce - brown butter - horseradish</i>	6
Aardappel gratin - herfsttruffel	
<i>Potato gratin - autumn truffle</i>	11

DESSERTS

Vijgenblad panna cotta - vijg - kokos	
<i>Fig leaf panna cotta - figs - coconut</i>	8
Appel & peer - bladerdeeg - boerenjongens - crème fraîche	
<i>Apple & pear - puff pastry - rum raisins - crème fraîche</i>	10
S'more Flambé - chocolade - marshmallow - Grand Marnier	
<i>S'more Flambé - chocolate - marshmallow - Grand Marnier</i>	13
Kazen van Eriks Delicatessen	
<i>Cheeses from Eriks Delicatessen</i>	16