

BITES

VERS GESTOKEN OESTERS (4 STUKS) € 12.00
4 OESTERS MET RODE WIJNAZIJN EN SJALOT
4 OYSTERS WITH VINEGAR AND SHALLOT

PATA NEGRA (75 GRAM) € 12.50
DUNGESNEDEN HAM VAN HET IBERISCH VARKEN
THINLY SLICED HAM OF IBERICO

CANAPÉS MET ZALM EN STEAK TARTAAR € 10.00
2 STUKS MET STEAK TARTAAR EN TRUFFEL EN 2 STUKS MET ZALM EN WASABI
2 CANAPÉS WITH STEAK TARTAR AND TRUFFLE AND 2 CANAPÉS WITH SALMON AND WASABI

VOORGERECHTEN

TONIJN € 15.50
TATAKI VAN TONIJN, TERIYAKI, CRÈME VAN
WASABI EN SESAM, ZOETZURE KOMKOMMER
TATAKI OF TUNA, TERIYAKI, CREAM OF WASABI AND SESAME, SWEET AND SOUR CUCUMBER

GAMBA € 15.50
TARTAAR VAN GEBAKKEN GAMBA, GAMBA IN KATAIFI EN GEMARINEERDE
GAMBA MET CRÈME VAN DOPERWT & VANILLE EN BASILICUM
TARTAR OF BAKED PRAWN, PRAWN IN KATAIFI AND MARINATED PRAWN WITH CREAM OF
PEAS & VANILLA AND BASIL

PALING & BUIKSPEK € 15.50
MET APPELSTROOP GELAKT BUIKSPEK, GEROOKTE PALING, AARDAPPEL,
BIET EN APPEL
LACQUERED PORK BELLY, SMOKED EEL, POTATO, BEETROOT AND APPLE

DUO VAN EENDENLEVER € 16.50
ROULEAU VAN EENDENLEVER MET SERRANOHAM EN KRULLEN MET
SUIKERBROOD, APPELCOMPOTE EN 12 JAAR OUDE ACETO
ROULEAU OF DUCK LIVER WITH SERRANO AND LIVER WITH SUGAR BREAD, APPLE COMPOTE AND ACETO

STEAK TARTAAR € 14.50
STEAK TARTAAR, EI, TRUFFEL, KROKANT VAN PARMEZAAN EN BRIOCHE
STEAK TARTARE, EGG, TRUFFLE, CRUNCH OF PARMESAN AND TOAST BRIOCHE

CARPACCIO € 14.50
CARPACCIO VAN RUND, TRUFFELCREME, RUCOLA,
PIJNBOOMPITTEN EN PARMEZAANSE KAAS
CARPACCIO OF BEEF, CREAM OF TRUFFLE, ROCKET, PINE NUTS
AND PARMESAN CHEESE

AUBERGINE € 12.50
GESCHROEIDE LITTLE GEM, GEPOFTE AUBERGINE, GEITENKAAS,
SINAASAPPEL EN PISTACHE
BAKED LITTLE GEM, PUFFED EGGPLANT, GOAT CHEESE, ORANGE AND PISTACHIO

BISQUE € 12.50
BISQUE MET LANGOUSTINE, CROSTINI, ROUILLE EN PARMEZAAN
BISQUE WITH LANGOUSTINE, CROSTINI, ROUILLE AND PARMESAN CHEESE

VENKELSOEP € 9.50
MET GEROOKTE PALING
SOUP OF FENNEL WITH SMOKED EEL

HOOFDGERECHTEN

- KABELJAUW** € 24.50
KABELJAUWFILET MET KATENSPEK, SAUS VAN DOPERWT EN SCHUIM VAN
ROOKWORST
BAKED FILLET OF COD WITH BACON, SAUCE OF PEAS AND FOAM OF SMOKED SAUSAGE
- ZEEBAARS** € 28.50
ZEEBAARSFILET MET BOSPADDENSTOELEN, SEIZOENSGROENTEN EN
HAZELNOOT
SEABASS FILLET WITH FORREST MUSHROOMS, SEASONAL VEGETABLES AND HAZELNUT
- SCHOL EN HOLLANDSE GARNALEN** € 27.50
SCHOLFILET MET HOLLANDSE GARNALEN, SEIZOENSGROENTEN EN
KREEFTENSAUS
FILLET OF PLAICE WITH DUTCH SHRIMPS, SEASONAL VEGETABLES AND LOBSTER SAUCE
- TOURNEDOS** € 32.50
TOURNEDOS MET SEIZOENSGROENTEN EN TRUFFELSAUS
TENDERLOIN BEEF WITH SEASONAL VEGETABLES AND TRUFFLE SAUCE
- BAVETTE** € 28.50
BAVETTE STEAK MET EEN HUISGEMAAKT KROKETJE VAN STOOFLVEES EN
SAUS VAN ZWARTE KNOFLOOK EN ROZEMARIJN
BAVETTE STEAK, CROQUETTE OF STEW AND SAUCE OF BLACK GARLIC AND ROSEMARY
- PARELHOEN** € 23.50
PARELHOEN SUPRÈME MET RISOTTO EN TRUFFELSAUS
GUINEA FOWL WITH RISOTTO AND TRUFFLE SAUCE
- TRUFFELRISOTTO** € 19.50
TRUFFELRISOTTO MET EEN GEPOCHEERD EI, PARMEZAAN EN
SEIZOENSGROENTEN
TRUFFLE RISOTTO WITH A POACHED EGG, PARMESAN CHEESE AND SEASONAL VEGETABLES

MENU

- 3-GANGEN VERRASSINGSMENU** € 42.50
VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHT
- 4-GANGEN VERRASSINGSMENU** € 52.50
VOOR-, TUSSEN-, HOOFD- EN NAGERECHT

VERRASSINGSMENU'S ZIJN ALLEEN PER TAFELEENHEID TE BESTELLEN

- FRITES MET TOPPING** € 4.50
KNAPPERIG GEBAKKEN FRITES MET
BASILICUMCREME EN PARMEZAANSE KAAS
CRISPY FRIES WITH BASIL CREAM AND PARMESAN CHEESE

DESSERTS

CHOCOLADE

€ 9.50

BROWNIE, PURE CHOCOLADE MOUSSE, CREMEUX VAN
WITTE CHOCOLADE EN PASSIEVRUCHT EN VANILLE-IJS

BROWNIE, CHOCOLATE MOUSSE, WHITE CHOCOLATE PASSION FRUIT CREMEUX
AND VANILLA ICE CREAM

PEER EN AMANDEL

€ 9.50

GEPOCHEERDE PEER, AMANDELMOUSSE, CAMELIJS
EN TOFFEE

POACHED PEAR, ALMOND MOUSSE, CARAMEL ICE CREAM AND TOFFEE

ETON MESS

€ 9.50

COMPÔTE VAN ROOD FRUIT, SLAGROOM, MERENGUE EN
IJS VAN WITTE CHOCOLADE

COMPOTE OF RED FRUIT, WHIPPED CREAM, MERENGUE AND
ICE CREAM OF WHITE CHOCOLATE

KAAS

€ 14.50

ASSORTIMENT KAZEN VAN FROMAGERIE GUILLAUME
ASSORTMENT OF CHEESES WITH NUTBREAD