

APERITIEF BITES

VERS GESTOKEN OESTERS (4 STUKS) € 12.00
VERS GESTOKEN OESTERS (6 STUKS) € 18.00
MET RODE WIJNAZIJN EN SJALOT
OYSTERS WITH VINEGAR AND SHALLOT

PATA NEGRA (100 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

COQUILLE / PATA NEGRA € 16.50
GEBAKKEN COQUILLES MET PATA NEGRA, BLOEMKOOL,
PADDENSTOEL EN MACADAMIA
BAKED SCALLOPS WITH PATA NEGRA, CUALIFLOWER, MUSHROOM AND MACADAMIA NUTS

ZWEZERIK / KALFSWANG € 17.50
KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK MET KALFSWANG, ZILVERUITJES,
GROENE ASPERGE EN RODE PORT
CRUNCHY BAKED SWEETBREAD WITH VEAL CHEEK, ONIONS, GREEN ASPARAGUS, AND RED PORT

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

POMPOEN € 12.50
GEROOSTERDE POMPOEN, CRÈME VAN POMPOEN, KRUIDEN, COMTÈ EN VANILLE
ROASTED PUMPKIN, CREAM OF PUMPKIN, HERBS, COMTÉ CHEESE AND VANILLA

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

PASTINAAKSOEP € 9.50
MET BOSPADDENSTOELEN
SOUP OF PARSNIP WITH FORREST MUSHROOMS

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW & PALING

€ 28,50

KABELJAUWFILET MET GEROOKTE PALING EN SAFFRAANSCHUIM

BAKED FILLET OF COD WITH SMOKED EEL AND FOAM OF SAFFRON

ZEEBAARS

€ 28,50

ZEEBAARSFILET MET BOSPADDENSTOELEN, SEIZOENSGROENTEN EN

HAZELNOOT

SEABASS FILLET WITH FORREST MUSHROOMS, SEASONAL VEGETABLES AND HAZELNUT

SCHOL & HOLLANDSE GARNALEN

€ 28,50

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 STOOFVLEES 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

M E N U

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, CARMELIJS
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