

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

KRAB / GAMBA € 16.00
KRABSALADE MET KROKANTE GAMBA, AVOCADO, LIMOEN, DRAGON EN BRIOCHE
SALAD OF CRAB WITH CRUNCHY KING PRAWN, AVOCADO, LIME, TERRAGON AND BRIOCHE

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 & HOLLANDSE GARNALEN** € 26.50
KABELJAUWFILET MET HOLLANDSE GARNALEN EN SCHAALDIERENSAUS
BAKED FILLET OF COD WITH DUTCH SHRIMPS AND SAUCE OF SHELLFISH
- ZEEBAARS** € 28.50
ZEEBAARSFILET MET BOSPADDENSTOELEN, SEIZOENSGROENTEN EN
HAZELNOOT
SEABASS FILLET WITH FORREST MUSHROOMS, SEASONAL VEGETABLES AND HAZELNUT
- ZEEWOLF** € 27.50
GEBAKKEN ZEEWOLFFILET MET SERRANOHAM EN
VINAIGRETTE VAN TOMAAT EN DILLE
FILLET OF WOLFFISH WITH SERRANOHAM AND VINAIGRETTE OF TOMATO AND DILL
- 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