

## VOORGERECHTEN

---

**VERS GESTOKEN OESTERS (4 STUKS)**

€ 12.00

**VERS GESTOKEN OESTERS (6 STUKS)**

€ 18.00

NATUREL OF OOSTERS

NATUREL OYSTERS OR ORIENTAL OYSTERS

**TONIJN**

€ 15.50

TATAKI VAN TONIJN, TERIYAKI, CREME VAN WASABI EN SESAM, MANGO

TATAKI OF TUNA, TERIYAKI, CREAM OF WASABI AND SESAME, MANGO

**CARPACCIO**

€ 14.50

CARPACCIO VAN RUND, TRUFFELCREME, PIJNBOOMPITTEN EN PARMEZAAN

CARPACCIO OF BEEF, CREAM OF TRUFFLE, ROCKET, PINE NUTS AND PARMESAN CHEESE

**COQUILLE / RENDANG**

€ 16.50

GEBAKKEN COQUILLES MET RENDANG, PICCALILLY EN ZWARTE KNOFLOOK

BAKED SCALLOPS WITH RENDANG, PICCALILLY AND BLACK GARLIC

**BIET / GEITENKAAS**

€ 12.50

DUNGESNEDEN BIET MET LAUWWARME GEITENKAAS, RUCOLA EN 12 JAAR OUDE ACETO

THINLY SLICED BEETROOT WITH LUKEWARM GOATCHEESE, TRUFFLE AND 12 YEAR OLD ACETO BALSAMICO

**BISQUE**

€ 12.50

BISQUE MET LANGOUSTINE, CROSTINI, ROUILLE EN PARMEZAANSE KAAS

BISQUE WITH LANGOUSTINE, CROSTINI, ROUILLE AND PARMESAN CHEESE

## HOOFDGERECHTEN

---

**ZEEBAARS & GAMBA**

€ 28.50

ZEEBAARSFILET MET KROKANTE GAMBA EN SCHAALDIERENSCHUIM

FILLET OF SEABASS WITH CRUNCHY KING PRAWN AND FOAM OF SHELLFISH

**TOURNEDOS**

€ 32.50

TOURNEDOS MET SEIZOENSGROENTEN EN SAUS VAN RODE PORT EN SJALOT

TENDERLOIN BEEF WITH SEASONAL VEGETABLES AND SAUCE OF RED PORT AND SHALLOT

**TRUFFELRISOTTO**

€ 19.50

TRUFFELRISOTTO MET EEN GEPOCHEERD EI, PARMEZAAN EN

SEIZOENSGROENTEN

TRUFFLE RISOTTO WITH A POACHED EGG, PARMESAN CHEESE AND SEASONAL VEGETABLES

## MENU

---

**2-GANGEN LUNCHMENU**

€ 33.50

VOOR-, EN HOOFDGERECHT

WISSELEND 2-GANGENMENU

## LUNCHGERECHTEN

---

- PLATEAU VIS** € 17.50  
TOAST MET GEROOKTE ZALM, KOPJE BISQUE EN GARNALENCOCKTAIL  
TOAST WITH SMOKED SALMON, BISQUE AND SHRIMP COCKTAIL
- SALADE VIS** € 17.50  
SALADE MET TONIJN, GAMBA, GEROOKTE ZALM, GEDROOGDE TOMAAT,  
GROENE ASPERGES EN BASILICUM  
SALAD WITH TUNA AND KING PRAWN, SMOKED SALMON, DRIED TOMATO, GREEN ASPARAGUS AND BASIL
- SALADE CARPACCIO** € 14.50  
SALADE CARPACCIO MET TRUFFELCREME, PARMEZAANSE KAAS,  
GEDROOGDE TOMAAT EN PIJNBOOMPITTEN  
SALAD CARPACCIO WITH TRUFFLE CREAM, PARMESAN CHEESE, DRIED TOMATO AND PINE NUTS
- SALADE GEITENKAAS** € 13.50  
SALADE MET GEBAKKEN GEITENKAAS, GEDROOGDE TOMAAT,  
PECANNOTEN, GRANAATAPPEL, DADELS EN BALSAMICO  
SALAD WITH FRIED GOAT CHEESE, DRIED TOMATO, PECAN, RED ONION AND BALSAMICO
- GARNALENKROKETTEN MET TOAST** € 15.50  
BRIOCHE TOAST MET GARNALENKROKETTEN EN ROUILLE  
BRIOCHE TOAST WITH SHRIMP CROQUETTES AND ROUILLE
- STEAK TARTAAR MET TOAST** € 14.50  
STEAK TARTAAR MET EEN 6 MINUTEN EI, TRUFFEL, EN PARMEZAAN  
STEAK TARTARE WITH A 6 MINUTE EGG, TRUFFLE AND PARMESAN
- GEROOKTE ZALM MET TOAST** € 15.50  
GEROOKTE ZALM MET KRUIDENSLA, 6 MINUTEN EI EN BASILICUMCRÈME  
SMOKED SALMON, HERB LETTUCE, 6 MINUTE EGG, CREAM OF BASIL AND TOAST
- TOAST AVOCADO** € 14.50  
AVOCADO MET TOMAAT, PARMEZAAN, PIJNBOOMPITTEN EN BACON  
AVOCADO WITH TOMATO, PARMESAN CHEESE, PINE NUTS AND BACON
- VITELLO TONNATO MET TOAST** € 14.50  
DUNGESNEDEN KALFSVLEES, CRÈME VAN TONIJN,  
VERSE TONIJN EN TOMAAT  
THINLY SLICED VEAL, CREAM OF TUNA, FRESH TUNA, TOMATO AND TOAST
- CROQUE MADAME** € 8.00  
CROQUE MET GEBAKKEN EI EN HUIDIP  
CROQUE WITH FRIED EGG AND HOMEMADE SAUCE

## DESSERTS

---

***RISO AL LATTE*** € 9.50

RIJST | ANANAS | PASSIEVRUCHT | IJS VAN WITTE CHOCOLADE

RICE | PINEAPPLE | PASSIONFRUIT | WHITE CHOCOLATE ICE CREAM

***TIRAMISU*** € 9.50

KOFFIE | MASCARPONE | AMARETTO

COFFE | MASCARPONE | AMARETTO

***AARDBEIEN ROMANOFF*** € 9.50

AARDBEI | VODKA | VANILLE-IJS

STRAWBERRY | VODKA | VANILLE ICE CREAM

***KAAS*** € 14.50

ASSORTIMENT KAZEN VAN FROMAGERIE GUILLAUME

ASSORTMENT OF CHEESES

***SGROPPINO*** € 9.00

CITROENSORBET | LIMONCELLO | VODKA