

APERITIEF BITES

VERS GESTOKEN OESTERS (4 STUKS)	€ 12.00
VERS GESTOKEN OESTERS (6 STUKS)	€ 18.00
NATUREL OF OOSTERS NATUREL OYSTERS OR ORIENTAL OYSTERS	
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 TARTARE AND TRUFFLE AND 2 CANAPÉS WITH SALMON AND WASABI	

VOORGERECHTEN

TONIJN	€ 15.50
TATAKI VAN TONIJS, TERIYAKI, CRÈME VAN WASABI EN SESAM, ZOETZURE KOMKOMMER TATAKI OF TUNA, TERIYAKI, CREAM OF WASABI AND SESAME, SWEET AND SOUR CUCUMBER	
PALING	€ 15.50
GEROOKTE PALING MET AARDAPPELSALADE, KNOLSELDERIJ, GRANNY SMITH EN BIESLOOK SMOKED EEL WITH POTATO SALAD, CELERIAC, GRANNY SMITH AND CHIVES	
COQUILLE / RENDANG	€ 16.50
GEBAKKEN COQUILLES MET RENDANG, PICCALILLY EN ZWARTE KNOFLOOK BAKED SCALLOPS WITH RENDANG, PICCALILLY AND BLACK GARLIC	
ZWEZERIK / KALFSLENDE	€ 17.50
KROKANTE ZWEZERIK MET KALFSLENDE, PAPRIKA, RUCOLA EN PAPADUM CRUNCHY SWEETBREAD WITH VEAL, BELL PEPPER, ROCKET AND PAPADUM	
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	
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	
GAZPACHO	€ 13.50
GAZPACHO VAN MELOEN MET BASILICUM, BUFFELMOZZARELLA EN PATA NEGRA GAZPACHO OF MELON WITH BASIL, MOZZARELLA AND PATA NEGRA	
BISQUE	€ 12.50
BISQUE MET LANGOUSTINE, CROSTINI, ROUILLE EN PARMEZAAN BISQUE WITH LANGOUSTINE, CROSTINI, ROUILLE AND PARMESAN CHEESE	

HOOFDGERECHTEN

- ZEEUIVEL & HOLLANDSE GARNALEN** € 24.50
ZEEUIVELFILET MET HOLLANDSE GARNALEN EN ANTIBOISE
FILLET OF MONK FISH WITH DUTCH SHRIMPS AND TOMATO ANTIBOISE
- ZEEBAARS & GAMBA** € 28.50
ZEEBAARSFILET MET KROKANTE GAMBA EN SCHAALDIERENSCHUIM
FILLET OF SEABASS WITH CRUNCHY KING PRAWN AND FOAM OF SHELLFISH
- TARBOT & TRUFFEL** € 34.50
TARBOTFILET MET KOKKELS EN TRUFFELBOTER
BAKED FILLET OF TURBOT WITH CLAMS AND TRUFFLE BUTTER
- 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
- FLAT IRON STEAK** € 28.50
FLAT IRON STEAK MET GESTOOFDE KALFSSUKADE EN BÉARNAISE
FLAT IRON STEAK WITH VEAL STEW AND SAUCE BÉARNAISE
- MAÏSHOEN** € 23.50
MAÏSHOENDER MET TRUFFELRISOTTO EN SAUS VAN RODE PORT
CORN CHICKEN WITH TRUFFLE RISOTTO AND SAUCE OF RED PORT
- 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

AMANDEL / APPEL

€ 9.50

APPEL | GEZOUTEN KARMEL | AMANDELMOUSSE | PECAN

APPLE | SALTED CARAMEL | ALMOND MOUSSE | PECAN

ETON MESS

€ 9.50

PAVLOVA | WITTE CHOCOLADE-IJS | SLAGROOM | ROOD FRUIT

PAVLOVA | WHITE CHOCOLATE ICE CREAM | WHIPPED CREAM | RED FRUIT

DAME BLANCHE

€ 9.50

GEZOUTEN PISTACHE | VANILLE-IJS | CHOCOLADESAUS

SALTED PISTACHIO | VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE

KAAS

€ 14.50

ASSORTIMENT KAZEN VAN FROMAGERIE GUILLAUME

ASSORTMENT OF CHEESES

SGROPPINO

€ 9.00

CITROENSORBET | LIMONCELLO | VODKA