

APERITIEF BITES

VERS GESTOKEN OESTERS (4 STUKS)

€ 13.00

VERS GESTOKEN OESTERS (6 STUKS)

€ 19.50

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 TONIYN, TERIYAKI, CRÈME VAN WASABI EN SESAM, ZOETZURE KOMKOMMER

TATAKI OF TUNA, TERIYAKI, CREAM OF WASABI AND SESAME, SWEET AND SOUR CUCUMBER

KRAB / GAMBA

€ 17.50

KRABSALADE MET KROKANTE GAMBA, LIMOEN, DILLE, GRANNY SMITH EN BRIOCHE

SALAD OF CRAB WITH CRUNCHY KING PRAWN, LIME, DILL, GRANNY SMITH AND BRIOCHE

COQUILLE / RENDANG

€ 16.50

GEBAKKEN COQUILLES MET RENDANG, PICCALILLY EN ZWARTE KNOFLOOK

BAKED SCALLOPS WITH RENDANG, PICCALILLY AND BLACK GARLIC

HERTENHAM / EENDENLEVER

€ 17.50

LICHTGEROOKTE HERTENHAM MET EENDENLEVER, BLAUWE KAAS,

BIET, OUDE ACETO, APPEL EN HAZELNOOT

SMOKED HAM OF VENISON WITH DUCK LIVER, BLUE CHEESE, BEETROOT, 12 YR OLD ACETO,

APPLE AND HAZELNUTS

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

€ 13.50

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 PARMEZAAN

BISQUE WITH LANGOUSTINE, CROSTINI, ROUILLE AND PARMESAN CHEESE

HOOFDGERECHTEN

ZEEDUIVEL & HOLLANDSE GARNALEN

€ 24,50

ZEEDUIVELFILET 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

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

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