
Menu's

2-gangen lunchmenu - 34,50

Wisselend 2-gangen lunchmenu
voor-, en hoofdgerecht
*Changing 2-course lunch menu
starter and main course*

3-gangen lunchmenu - 44,00

Wisselend 3-gangen lunchmenu
Voor-, hoofd- en nagerecht
*Changing 3-course lunch menu
Starter, main course and dessert*

Bites

Vers gestoken oesters - 4 st. - 14,00

Vers gestoken oesters - 6 st. - 21,00

Naturel of oosters
Naturel oysters or oriental oysters

Pata negra - 14,50

Dungesneden ham van het iberisch varken
Thinly sliced ham of iberico

Canapés met zalm en steak tartaar - 12,00

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*

Side

Frites met topping - 4,50

Knapperig gebakken frites met
basilicumcrème en Parmezaanse kaas
Crispy fries with basil cream and Parmesan cheese

Lunchgerechten

Lunchgerechten zijn
te bestellen tot 16:30 uur

Plateau vis - 19,50

Toast met gerookte zalm, kopje bisque en een cocktail
met tartaar van gebakken gamba
*Toast with smoked salmon, bisque and a cocktail with
tartar of baked prawn*

Salade vis - 19,50

Salade met tonijn, gamba, gerookte zalm, gedroogde
tomaat en basilicum
*Salad with tuna and king prawn, smoked salmon,
dried tomato and basil*

Salade carpaccio - 15,50

Salade carpaccio met truffelcrème, Parmezaanse kaas,
gedroogde tomaat en pijnboompitten
*Salad carpaccio with truffle cream, Parmesan cheese,
dried tomato and pine nuts*

Salade geitenkaas - 14,50

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 - 15,50

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 - 15,50

Dungesneden kalfsvlees, crème van tonijn,
verse tonijn en tomaat
*Thinly sliced veal, cream of tuna, fresh tuna, tomato
and toast*

Croque madame - 8,50

Croque met gebakken ei en huisdip
Croque with fried egg and homemade sauce

Voorgerechten

Voor- en hoofdgerechten zijn de hele dag te bestellen

Tonijn - 16,50

Tataki van tonijn, teriyaki, creme van wasabi en sesam, mango

Tataki of tuna, teriyaki, cream of wasabi and sesame, mango

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 - 17,50

Gebakken coquilles met rendang, piccalilly en zwarte knoflook

Baked scallops with rendang, piccalilly and black garlic

Pastrami | Eendenlever - 17,50

Runderpastrami met eendenlever, oude aceto, suikerbrood, parmezaan, tomaat

Pastrami with duck liver, 12 yr old aceto, sugar bread, parmesan cheese and tomato

Biet | Geitenkaas - 14,50 ❖

Dungesneden biet met lauwwarme geitenkaas, rucola en 12 jaar oude aceto

Thinly sliced beetroot with lukewarm goatcheese, truffle and 12 year old aceto balsamico

Steak tartaar - 15,50

Steak tartaar, eigeel, piccalilly, amsterdams zuur, parmezaan

Steak tartare, egg, piccalilly, sweet and sour onions, pickles, parmesan cheese

Carpaccio - 15,50

Carpaccio van rund, truffelcreme, pijnboompitten en parmezaan

Carpaccio of beef, cream of truffle, rocket, pine nuts and parmesan cheese

Coeur de Boeuf - 13,50 ❖

Coeur de Boeuf tomaat met kruidensalsa, mozzarella, olijf en pijnboompitten

Coeur de Boeuf tomato with herbs salsa, mozzarella, olive and pine nuts

Bisque - 13,50

Bisque met langoustine, crostini, rouille en parmezaanse kaas

Bisque with langoustine, crostini, rouille and parmesan cheese

Hoofdgerechten

Snoekbaars | Paling - 29,50

Snoekbaarsfilet met appelstroop, paling, panchetta en palingschuim

Fillet of pike-perch with apple syrup, eel, panchetta and foam of eel

Zeebaars | Gamba - 29,50

Zeebaarsfilet met krokante gamba en schaaldierenschuim

Fillet of seabass with crunchy king prawn and foam of shellfish

Kabeljauw | Kokkels - 27,50

Kabeljauwfilet met kokkels en saffraan hollandaise

Baked fillet of cod with clams and hollandaise with saffron

Truffelrisotto | Geitenkaas | 21,00 ❖

Truffelrisotto met geitenkaas en seizoensgroenten

Truffle risotto with goatcheese and seasonal vegetables

Tournedos - 34,50

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 - 29,50

Flat iron steak met gestoofde kalfssukade en béarnaise

Flat iron steak with veal stew and sauce béarnaise

Maïshoen - 24,50

Maïshoender omwikkeld met spek, truffelrisotto en saus van rode port

Corn chicken with bacon, truffle risotto and sauce of red port