

---

## Bites

Vers gestoken oesters - 4 st. - 14,00

Vers gestoken oesters - 6 st. - 21,00

Naturel of oesters

*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*

---

## Voorgerechten

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 lauwarme 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*

---

## Menu's

### 3-gangen verrassingsmenu - 44,50

Voor-, hoofd- en nagerecht

*Starter, main course and dessert*

### 4-gangen verrassingsmenu - 54,50

voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht

*Starter, intermediate, main and dessert*

VERRASSINGSMENU'S ZIJN ALLEEN PER TAFELEENHEID TE BESTELLEN

---

## 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*

---

## Side

### Frites met topping - 4,50

Knapperig gebakken frites met basilicumcrème en Parmezaanse kaas

*Crispy fries with basil cream and Parmesan cheese*