
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, venkel, doperwt, vanille, limoen, Granny Smith en krokant van dessem

Salad of crab with crunchy king prawn, fennel, peas, vanilla, lime, Granny Smith and crunch of sourdough

Coquille | Rendang - 17,50

Gebakken coquilles met rendang, piccalilly en zwarte knoflook

Baked scallops with rendang, piccalilly and black garlic

Eendenlever - 17,50

Rouleau van eendenlever met macadamia, gepocheerde vijg, biet, suikerbrood en aceto

Rouleau of duck liver with macadamia, poached fig, beetroot, sugar bread and aceto

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

Schol | Paling - 27,50

Scholfilet met gerookte paling, kruidensalsa en citroen

Fillet of plaice with smoked eel, herbs salsa and lemon

Zeebaars | Gamba - 29,50

Zeebaarsfilet met krokante gamba en antiboise

Fillet of seabass with crunchy king prawn and antiboise

Roodbaars | Canneloni - 27,50

Roodbaarsfilet met canneloni van gamba en schaaldierenschuim

Baked fillet of redfish with cannelloni of king prawn and foam of shellfish

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