
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 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

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 truffelcreme, 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

Steak tartaar met toast - 15,50

Steak tartaar, eigeel, piccalilly, amsterdams zuur, parmezaan
Steak tartare, egg, piccalilly, sweet and sour onions, pickles, parmesan cheese

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

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 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

Schol | Paling - 27,50

Scholfilet met paling en kruidensalsa met citroen

Fillet of plaice with 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 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