
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

Voorgerechten

Tonijn - 16,50

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

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

Gamba - 16,50

Tartaar van gebakken gamba met crème doperwt, citrusgel, zoetzure venkel en krokante gamba

Tartar of baked king prawn with cream of peas, citrus gel, sweet and sour fennel and crunchy king prawn.

Coquille | Rendang - 17,50

Gebakken coquilles met rendang, piccalilly en zwarte knoflook

Baked scallops with rendang, piccalilly and black garlic

Gerookte rib-eye | Eendenleverkrullen - 17,50

Dungesneden gerookte rib-eye met een bitterbal van oude kaas, cashewnoot, vijg, mosterd en eendenleverkrullen

Thinly sliced smoked rib-eye with 'bitterbal' of old Dutch cheese, cashew, fig, mustard and duck liver

Watermeloen | Feta - 14,50 ❖

Gegrilde watermeloen met feta, basilicum, feta, amandel, gepofte quinoa en groene asperge

Grilled watermelon with basil, feta, almond, quinoa and green asparagus

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

Burrata | Tomaat - 14,00 ❖

Burrata met cherry tomaatjes, 12 jaar oude aceto, gegrilde zuurdesem met knoflook en rucola

Burrata, cherry tomatoes, 12 yr old aceto, grilled sourdough with garlic and rocket

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 gerookte paling, appelstroop en palingschuim

Fillet of pike perch with smoked eel, apple syrup and foam of eel

Zeebaars | Hollandse garnalen - 29,50

Zeebaarsfilet met Hollandse garnalen en schaaldierenschuim

Fillet of seabass with Dutch shrimps and sauce of shellfish

Heilbot | Argentijnse gamba- 27,50

Heilbotfilet met Argentijnse gamba, antiboise en dragon

Baked fillet of halibut, Argentinian prawn, antiboise and tarragon

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 - 5,75 ❀

Knapperig gebakken frites met basilicumcrème en Parmezaanse kaas

Crispy fries with basil cream and Parmesan cheese