

---

## 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 - 5,75 ❖

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 Hollandse garnalen  
*Toast with smoked salmon, bisque and a cocktail with Dutch shrimps*

### 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, ei, 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*

## Gamba - 16,50

Tartaar van gebakken gamba met crème van 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 and duck liver*

## Watermeloen | Feta - 14,50 ❀

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

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

## Steak tartaar - 15,50

Steak tartaar, ei, 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*

---

# 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*