
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

Buikspek | Paling - 16,50

Buikspek met gerookte paling, biet, macadamia, aardappel en truffel

Belly bacon with smoked eel, beetroot, macadamian nuts, potato and truffle

Coquille | Rendang - 17,50

Gebakken coquilles met rendang, piccalilly en zwarte knoflook

Baked scallops with rendang, piccalilly and black garlic

Pastrami van hert | Eendenleverkrullen - 17,50

Dungesneden pastrami van hert met een bitterbal van oude kaas, cashewnoot, vijg, mosterd en eendenleverkrullen

Thinly sliced pastrami of venison with 'bitterbal' of old Dutch cheese, cashew, fig, mustard and duck liver

Tarte tatin | Geitenkaas - 15,50 ❖

Tarte tatin van appel en geitenkaas met tartaar van biet, truffelcrème en pecannoot

Tarte tatin of apple and goat cheese with tartar of beetroot, cream of truffle and pecan

Steak tartaar - 15,50

Steak tartaar met 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

Kabeljauw | Kokkels - 27,50

Kabeljauwfilet met kokkels, antiboise en dragon

Baked fillet of cod, clams, 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

Hertenrugfilet - 29,50

Gebakken hertenrugfilet met gestoofde hertensukade, seizoensgroenten en truffelsaus

Baked venison steak with stew of venison, seasonal vegetables and truffle sauce

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