
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

Buikspek | Paling - 16,50

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

Belly bacon with smoked eel, beetroot, macadamian nuts 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 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, 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

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