
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

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

Ribeye | Eendenleverkrullen - 17,50

Dungesneden licht gerookte ribeye met oude kaas, 12 jaar oude aceto, cashewnoot en eendenleverkrullen

Thinly sliced smoked ribeye with old Dutch cheese, 12 yr old aceto, cashew 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 bitterbal van oude kaas, dragoncrème, brioche en kletskop van quinoa

Steak tartare with 'bitterbal' of old Dutch cheese, cream of tarragon, brioche and quinoa

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 - 47,50

Voor-, hoofd- en nagerecht

Starter, main course and dessert

4-gangen verrassingsmenu - 57,50

Voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht

Starter, intermediate, main and dessert

VERRASSINGSMENU'S ZIJN ALLEEN PER TAFELEENHEID TE BESTELLEN

Hoofdgerechten

Scholfilet | Pata Negra - 29,50

Scholfilet met Pata Negra, Romesco saus en amandel

Fillet of plaice with Romesco sauce and almonds

Zeebaars | Kokkels - 29,50

Zeebaarsfilet met kokkels en pasta aglio e olio

Fillet of seabass with clams and pasta aglio e olio

Kabeljauw | Gamba - 27,50

Kabeljauwfilet met krokante gamba, saffraanrisotto en antiboise

Baked fillet of cod, crunchy king prawn, saffron risotto and antiboise

Truffelrisotto | Geitenkaas | 21,50

Truffelrisotto met geitenkaas en seizoensgroenten

Truffle risotto with goat cheese and seasonal vegetables

Tournedos - 34,50

Tournedos met seizoensgroenten en saus van Gorgonzola

Tournedos with seasonal vegetables and sauce of Gorgonzola

Tagliata di Manzo- 29,50

Bavette met rucola, Parmezaan, aceto balsamico, tomaat en pijnboompitten

Bavette with rocket, Parmesan cheese, balsamico, tomato

Kalfshaas | Sukade - 31,50

Gebakken kalfshaas met gebakken sukade, seizoensgroenten en béarnaise

Baked veal tenderloin with brisket, seasonal vegetables and béarnaise

Bavette - 29,50

Bavette steak met een huisgemaakt kroketje van stoofvlees en saus van truffel en pancetta

Bavette steak with a homemade croquette of stew and sauce of truffle and pancetta

Coq au Vin - 26,50

In rode wijn gegaarde Gelderse hoen met pancetta en aardappelmousseline

In red wine cooked chicken with pancetta and potato mousseline

Side

Frites met truffel - 6,25

Knapperig gebakken frites met truffelcrème en Parmezaanse kaas

Crispy fries with truffle cream and Parmesan cheese