
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 truffel - 6,25

Knapperig gebakken frites met
truffelcrème en Parmezaanse kaas
*Crispy fries with truffle 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 truffelcrème, Parmezaanse kaas,
gedroogde tomaat en pijnboompitten
*Salad carpaccio with truffle cream, Parmesan cheese,
dried tomato and pine nuts*

Salade geitenkaas - 15,50

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 - 16,50

Steak tartaar, ei, piccalilly, amsterdams zuur,
parmezaan
*Steak tartare, egg, piccalilly, sweet and sour onions,
pickles, parmesan cheese*

Gerookte zalm met toast - 16,50

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 - 9,50

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, 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 kletskep 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

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