
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

Tonijntartaar met soja, wasabi, wakame, mango en sesamkletschop

Tuna tartare with soy, wasabi, wakame, mango and sesame crisp

Marbre van eendenlever - 17,50

Marbre van eendenlever en geconfijte eendenbout met rode biet en macadamia

Marbre of duckliver with confit duckleg, beetroot and macadamia

Coquille | Rendang - 17,50

Gebakken coquilles met rendang, piccalilly en zwarte knoflook

Baked scallops with rendang, piccalilly and black garlic

Vitello Tonnato - 17,50

Dungesneden kalfsvlees met tonijn crème, tonijntartaar, gefrituurde kappertjes en gegrild zuurdesem met knoflook

Thinly sliced veal, tuna cream, tuna tartare, fried capers and grilled sourdough with garlic

Meloen | Feta - 15,50 🍃

Gazpacho van meloen en komkommer, feta, pijnboompitten en papadum

Melon and cucumber gazpacho, feta, pine nuts and papadum

Steak tartaar - 15,50

Steak tartaar met bitterbal van oude kaas, dragoncrème, brioche en kletschop van quinoa

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

Carpaccio - 15,50

Carpaccio van rund, truffelcrème, 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