
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 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*

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*

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

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 with 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 tonijncrème, tonijntartaar, gefrituurde kappertjes en gegrild zuurdesem met knoflook

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

Pompoen | Quinoa - 15,50

Pompoen-quinoa salade, pompoencreme, pecannoot, kruidencrumble, roomkaas en comte

Pumpkin-quinoa salad, pumpkincream, pecannut, crumble of herbs, creamcheese and comte

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, 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

Snoekbaars met gerookte paling, appelstroop en limoen hollandaise

Zander with smoked eel, apple syrup and lime hollandaise

Zeebaars | Krab - 29,50

Zeebaarsfilet met krabcake, seizoensgroenten en schaaldierenschuim

Fillet of seabass with crabcake, seasonal vegetables and shellfishfoam

Rode Poon | Gamba - 29,50

Rode poon met krokante gamba, ratatouille en remescosaus

Red guranrd, crunchy king prawn, ratatouille and romescosauce

Bospaddestoelenrisotto | Parmezaan - 22,50

Bospaddestoelenrisotto met Parmezaanse kaas en seizoensgroenten

Wild mushroom risotto with Parmesan cheese and seasonal vegetables

Tournedos - 34,50

Tournedos met seizoensgroenten en saus van port en tijm

Tournedos with seasonal vegetables and sauce of port and thyme

Hert - 33,50

Gebakken hertenfilet met stoofvlees, seizoensgroenten en bospaddenstoelen-rodewijnsaus

Baked deer fillet with stew, seasonal vegetables and wild mushroom-red wine sauce

Flat Iron - 30,50

Flat iron steak met een huisgemaakt stoofvlees kroket en buerre de Paris

Flat iron steak with a homemade croquette of stew and beurre de Paris

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