

3-GANGEN CULINAIR KEUZE 49,00

3-COURSE FINE DINING MENU

VOORGERECHTEN

STARTER

MAKREEL

Venkel | kervel | groene appel | spekbokking
Fennel | chervil | green apple | smoked herring

OF | OR

BUIKSPEK

Salade goi | pata negra | Thaise basilicum | munt
Salade goi | pata negra | Thai basil | mint

HOOFDGERECHT

MAIN COURSE

ZEEBAARS

Pandan | pompoen | grapefruit | cassave
Pandan | pumpkin | grapefruit | cassava

OF | OR

KALFSHAAS

Sjalot | witte biet | mosterd | aardappel
Shallot | white beet | mustard | potato

OF | OR

CHEF'S FAVORIET - TOURNEDOS ROSSINI + 17.00

Gezonde lever | truffel | Madeira | brioche
Tournedos rossini | foie gras | truffle | Madeira | brioche

NAGERECHT

DESSERT

PERZIK

Toffee | honing | beurre noisette | sabayon
Toffee | honey | beurre noisette | sabayon

OF | OR

ROOD FRUIT

Basilicum | calamansi | witte chocolade | hangop
Basil | calamansi | white chocolate | strained yogurt

OF | OR

KAAS

+ 6,00

Honing | pecannoot | vijgentaart
Cheese | honey | pecan | fig tart

OF | OR

KOFFIE COMPLET

Koffie, cappuccino, espresso of thee | 3 friandises
*Coffee complete | coffee, cappuccino, espresso or tea |
friandises 3 pieces*

Alle gerechten uit het keuzemenu zijn ook
apart te bestellen

*All dishes in the choice menu can also be ordered
seperately*

- BIJGERECHTEN -

SIDE DISHES

AARDAPPEL | POTATOES 4,00

SALADE | SALAD 4,00

FRIET | FRIES 4,00

COMPLETE SET | COMPLETE SET 10,00

LAAT JE VERRASSEN

CULINAIRE MENU'S

FINE DINING MENUS

TE BESTELLEN TOT 20.30 UUR
ORDER UNTIL 20.30 O'CLOCK

4-GANGEN MENU VAN DE CHEF

4-course chef's menu

61,00

5-GANGEN MENU VAN DE CHEF

5-course chef's menu

73,00

TE BESTELLEN TOT 19.45 UUR
ORDER UNTIL 19.45 O'CLOCK

6-GANGEN MENU VAN DE CHEF

6-course chef's menu

85,00

7-GANGEN MENU VAN DE CHEF

7-course chef's menu

95,00

CHEF'S FAVORIETE HOOFDGERECHT IN HET MENU VAN DE CHEF
CHEF'S FAVORITE MAIN COURSE IN CHEF'S MENU

+17,00

CHEF'S FAVORIET - TOURNEDOS ROSSINI

ganzenlever | truffel | Madeira | brioche

Tournedos rossini | foie gras | truffle | Madeira | brioche

49,00

Alle menu's worden geserveerd met amuse en brood
All menus are served with an amuse-bouche and bread

- BIJGERECHTEN - SIDE DISHES

AARDAPPEL POTATOES	4,00
SALADE SALAD	4,00
FRIET FRIES	4,00
COMPLETE SET COMPLETE SET	10,00

- WIJNARRANGEMENTEN - WINE PAIRING

3-GANGEN 3-COURSE	25,50
4-GANGEN 4-COURSE	34,00
5-GANGEN 4-COURSE	42,50
6-GANGEN 6-COURSE	51,00
7-GANGEN 7-COURSE	59,50

Liever een alcoholvrij- of bierarrangement bij het diner? Ook dit behoort tot de mogelijkheden. Vraag het aan een medewerker.

Prefer a non-alcoholic or beer pairing with the dinner? This is also a possibility. Ask one of our employees.

À LA CARTE MENU

VOORGERECHTEN

STARTER

SOEP VAN DE CHEF

9,00

Garnituren | brood | boter

Soup of the chef | garnishes | bread | butter

ZALM TARTAAR

15,00

Skyr met munt | zuurkool | bleekselderij | balisicum

Salmon tartar | skyr with mint | sauerkraut | celery | basil

CARPACCIO

15,00

Teriyaki | koriander | furikake | gebakken uitjes | rucola | rettich

Carpaccio | teriyaki | coriander | furikake | fried onions | arugula | daikon

HOOFGERECHT

MAIN COURSE

RUNDER RIBEYE

28,00

Zongedroogde tomaat polenta | groene asperge | gepofte knoflook jus

Beef ribeye | sun-dried tomato polenta | green asparagus | roasted garlic gravy

KABELJAUW

26,00

Kruiden polenta | Bok Choi | beurre blanc

Codfish | herb polenta | Bok Choi | beurre blanc

PARELGORT

22,00

Pecorino | paddenstoel | cherry tomaat | doperwt

Pearl barley | pecorino | mushroom | cherry tomato | pea

BEEF BURGER

23,00

Potato bun | rode kool | cheddar | bacon | smokey hemp | mango-ananas

Beef burger | potato bun | red cabbage | cheddar | bacon | smokey hemp | mango-pineapple

CHEF'S FAVORIET - TOURNEDOS ROSSINI 49,00

Ganzenlever | truffel | Madeaira | brioche

Tournedos rossini | foie gras | truffle | Madeira | brioche

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en gemengde salade

All main courses are served with fries and a mixed salad

-GEMENGDE SALADE-

-MIXED SALADES-

VEGETARISCH GEITENKAAS

17.00

Vegetarian goatcheese

VLEES GEGRILDE KIP

17.00

Meat grilled chicken

VIS GEROOKTE ZALM

18.00

Fish smoked salmon

FRIET | FRIES

4.00

BROOD | BREAD

2.50

NAGERECHT

DESSERT

IJS (3 SMAKEN)

11,00

vers gedraaid ijs uit onze eigen keuken met seizoensgarnituren

Ice (3 flavours) | fresh ice made in our own kitchen with seasonal garnishes

KAAS

16,00

Honing | pecannoot | vijgentaart

Cheese | honing | pecan | fig tart

LAVA CAKE

8,00

Vanille roomijs | dulce leche

Lava cake | vanilla ice cream | dulce leche