

VOORGERECHTEN | STARTERS

| | |
|--|----------|
| King krab - tonijn - Hollandse garnalen - gamba - kokos - soja - wakame - wasabi - gerookte zalm | € 16 |
| King crab - tuna - Dutch shrimps - prawn - coconut - soy - wakame - wasabi - smoked salmon | |
| Tonijn tataki - char sui saus - papadum - tempura van groenten | € 15 |
| Tuna tataki - char sui sauce - papadum - vegetable tempura | |
| Truffel roerei - brioche - pommodori tomaat - paddenstoelen | (V) € 12 |
| Scambled eggs with truffle - brioche - tomato - mushrooms | (V) |
| Carpaccio ossenhaas - croûtons - Parmezaanse kaas - rucicola - pommodori tomaat - pesto | € 14 |
| Raw beef carpaccio - croutons - Parmesan cheese - rocket salad - pommodori tomato - pesto | |

TUSSENGERECHTEN | ENTREMETS

| | |
|--|------|
| Coquille & zeebaars - linguini pasta - kreeftensaus | € 17 |
| Scallop & sea bass - linguini pasta - lobster sauce | |
| Eendenborst - shitake - paksoi - taugé - blackpepper saus | € 16 |
| Duckbreast - shitake - paksoi - bean sprout - blackpepper sauce | |
| Zwezerik - biologische eendenlever - appel vijgen compote - gerookte knoflookjus | € 18 |
| Sweetbread - free range duck liver - apple fig compote - smoked garlic sauce | |

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

| | |
|--|------|
| Kabeljauw filet - wilde spinazie - krieltjes - bieslook beurre blanc | € 25 |
| Fillet of cod - wild spinach - Dutch potato - chives beurre blanc | |
| Tarbotfilet - knolselderij puree - bospeen - groene apserges - vadouvan vinaigrette | € 29 |
| Turbot fillet - potato celeriac mash - carrot - green asparagus - vadouvan vinaigrette | |
| Tournedos - risotto - haricots verts - paddenstoelen - truffel jus | € 28 |
| Beef fillet - risotto - haricots verts - mushroom - truffle sauce | |
| Nieuw-Zeelandse lamsrack - roseval uit de oven - oesterzwam - lavas thijm jus | € 29 |
| New Zealand rack of lamb - oven roasted roseval potato - oyster mushroom - lovage thym sauce | |

SURPRISE MENU | SURPRISE MENU

| | |
|---------------------|---------|
| 3 gangen 3 course | € 32,50 |
| 4 gangen 4 course | € 42,50 |
| 5 gangen 5 course | € 52,50 |

WIJN ARRANGEMENT | MATCHING WINES

| | |
|---------------------|------|
| 3 gangen 3 course | € 18 |
| 4 gangen 4 course | € 24 |
| 5 gangen 5 course | € 30 |

Heeft u een allergie? Meld het ons..

NAGERECHTEN | DESSERTS

| | |
|--|------|
| Crème brûlée met vanille uit Madagascar - pistache ijs Crème brûlée of vanilla from Madagascar - pistachio ice cream | € 9 |
| Klassieke stemgember - dunne room - vanille roomijs Classic ginger cubes - cream - vanilla ice cream | € 8 |
| Citroen cheese cake - witte chocolade - mango - sorbet Lemon cheese cake - white chocolate - mango - sorbet | € 9 |
| Panna cotta - gemarineerde bosvruchten - cassis sorbet Panna cotta - marinated forest fruit - vanilla cream - ice cream | € 8 |
| Kaas plateau - roggenbrood - vijgencake Cheese platter - rye bread - fig cake | € 14 |

DESSERTWIJNEN | SWEET WINES

| | | |
|---|-----|--------|
| o.a | | |
| Alvear moscatel, Cordoba, Spanje | | € 6 |
| Rietvallei rooi muscadel, Robertson, Zuid- Afrika | | € 6 |
| Romate PX, Jerez de la Frontera, Spanje | | € 7 |
| Digestieven, | v.a | € 6 |
| o.a | | |
| Montifaud Cognac, vsop, xo | | |
| Domfrontais Calvados, 2007, 1989, 1979 | | |
| Goudoulin Bas- Armagnac, vs, hors d'age, 1979 | | |
| Single malt whisky | v.a | € 8 |
| o.a Glenmorangie, Laphroaig, Oban, Talisker, Macallan Sienna | | |
| Likeuren | v.a | € 4,50 |
| o.a Grand Marnier, Licor 43, Cointreau, van Kleef likeur (Den Haag) | | |

Heeft u een allergie? Meld het ons..