

## 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 asperges - 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

## WIJN ARRANGEMENT | MATCHING WINES

3 gangen   3 course	€ 34,50	3 gangen   3 course	€ 18
4 gangen   4 course	€ 44,50	4 gangen   4 course	€ 24
5 gangen   5 course	€ 54,50	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..*