

VOORGERECHTEN | STARTERS

| | |
|--|------|
| Sashimi - tataki van tonijn - japanse sesam mayonaise - emping - teriyaki karamel saus | € 16 |
| Sashimi - tataki of tuna - japanese sesame mayonnaise - emping - teriyaki caramel sauce | |
| King krab - ijsbergsla - kokosmayonaise - rivierkreeftenstaartjes - basilicum olie - gamba tempura | € 17 |
| King crab - iceberg lettuce - coconut mayonnaise - craysfish tails - basil oil - prawn tempura | |
| Carpaccio - basilicum - pijnboompitten - Parmezaan - zongedroogde tomaat - mesclun salade | € 14 |
| Carpaccio - basil - pine nuts - parmesan - sun dried tomato - mesclun salad | |
| Marbré - gerookte zalm - gerookte paling - ijsbergsla - kwartelei - citrus mayonaise | € 15 |
| Marbré - smoked salmon - smoked eel - iceberg lettuce - quail egg - citrus mayonnaise | |
| Roerei - truffel - brioche - lente ui - roomkaas (V) | € 14 |
| Scambled eggs - truffle - brioche - spring onion - cream cheese (V) | |

TUSSENGERECHTEN | ENTREMETS

| | |
|--|------|
| Geroosterde coquilles - oesterzwammen - paksoi - kreeftenjus | € 17 |
| Roasted scallops - oyster mushrooms - bok choy - lobster sauce | |
| Tamme eendenborst - shiitake - tauge - blackpepper saus | € 16 |
| Tame duck breast fillet - shiitake - 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

| | |
|--|------|
| Zeebaarsfilet - linguine pasta - spinazie - lente ui - truffel beurre blanc | € 26 |
| Sea bass fillet - linguine pasta - spinach - spring onion - truffle beurre blanc | |
| Tarbotfilet - knolselderij puree - bospeen - vadouvan vinaigrette | € 29 |
| Turbot fillet - potato celeriac mash - carrot - vadouvan vinaigrette | |
| Tournedos - risotto - haricots verts - paddenstoelen - lavas thijm jus | € 28 |
| Beef fillet - risotto - haricots verts - mushrooms - lovage thym sauce | |
| Kalfsribeye - roseval uit de oven - oesterzwam - rozemarijn jus | € 29 |
| Veal ribeye - oven roasted roseval potato - oyster mushroom - rosemary sauce | |

SURPRISE MENU | SURPRISE MENU

| | |
|---------------------|---------|
| 3 gangen 3 course | € 34,50 |
| 4 gangen 4 course | € 44,50 |
| 5 gangen 5 course | € 54,50 |

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

| | |
|--|------|
| Duo van crème brûlée - tonkabonen - vanille - sinaasappelzestes | € 9 |
| Duo of crème brûlée - tonka beans - vanilla - orange zests | |
| Klassieke stemgember - dunne room - vanille roomijs | € 8 |
| Classic ginger cubes - cream - vanilla ice cream | |
| Pure chocolade brownie - sponscake - spekkoek - butterscotch - karamel ijs | € 9 |
| Dark chocolate brownie - sponge cake - spekkoek - butterscotch - caramel ice cream | |
| Kaas plateau - roggenbrood - vijgencake | € 14 |
| Cheese platter - rye bread - fig cake | |
| Grand Dessert | €12 |

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, vs, 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, Irishmen | | |
| Likeuren | v.a | € 4,50 |
| o.a Grand Marnier, Licor 43, Cointreau, van Kleef likeur (Den Haag) | | |

Heeft u een allergie? Meld het ons..