

MAANDMENU / MENU OF THE MONTH

VIS & VLEES/FISH & MEAT

4 Spijzen/4 courses

49.95

Geschroeide zalm met schaafsel van ganzenlever, bloemkool-varianten, grapefruit en oester-vinaigrette

Salmon-goose liver-oyster-cauliflower-grapefruit

'Rettich ketjap' met palmhart, kokos-ijs, taugé, pinda-crème en seroendeng

'Daikon ketjap'-palm heart-coconut-bean sprouts-peanut

Filet van scharrelhoen en ravioli gevuld met farce vd bout en salie, mousseline van knolselderij, cantharel en jus de volaille

Roast-free range chicken-ravioli-sage-celeriac-chanterelle

Opera gebak met amarene kersen, sinaasappelmousse en roomijs van witte chocolade

Opera-pasty-sour cherries-orange-white chocolate

5 Spijzen/ 5 courses

59.95

+ Gebakken zeebaars met gekonfijt aardappeltje, artisjok, tijger tomaat en saus Hollandaise met dragon

Sea bass-sauted-patato-artichoke-tomato-taragon

6 Spijzen/ 6 courses

67.95

+ Pata negra met crème en krokant van manchego, courgette en romanesco

Pata Negra-manchego-bell pepper-almond-zucchini

7 Spijzen/ 7 courses

75.95

+ Kaas/ cheese

Gaat uw voorkeur uit naar kaas i.p.v. dessert, dan berekenen wij een supplement van

We will charge a surplus, if you prefer cheese instead of dessert.

4.75

(Bij veranderingen in het menu berekenen we minimaal € 3.60 supplement)
(With changes in the menu, we will charge a minimum surplus of €3,60)

Niet alle ingrediënten worden in onze menukaart vermeld.
Indien wij rekening moeten houden met een allergie, laat het ons dan weten
*Not all ingredients are mentioned in our menu.
If we have to take into account an allergy, please let us know*

VEGETARISCH MENU/VEGETARIAN MENU

VEGETARISCH/VEGETARIAN

4 Spijzen/ 4 courses

44.95

Taco gevuld met ananas van de BBQ, koriander-roomkaas, crème van mango en rode peper, mini mais en rode ui
Pineapple-cream cheese-coriander-red pepper

Fregola met parmezaan, prei, gerookte eidooier en morilles
Egg yolk-leek-morels-parmesan

'Rettich ketjap' met palmhart, kokos ijs, taugé, pinda crème en seroendeng
'Daikon ketjap'-palm heart-coconut-bean sprouts-peanut

Opera gebak met amarene kersen, sinaasappelmousse en roomijs van witte chocolade
Opera-sour cherries-orange-white chocolate

KLASSIEKERS/CLASSICS

Bisque

Soep-zeekreeft
Soup-lobster

9.50

16.50

Salade/Salad

Kreeft- zwezerik- ganzenlever- truffel
Lobster-sweetbread-geese liver-truffle

31.50

39.50

Kreeft/Lobster

Half of heel - koud of warm bereid
Half or whole-cold or hot

26.95

49.00

Ossenhaas/Tenderloin

Tournedos-seizoensgroenten-rode wijn jus
Tournedos-seasonal vegetables-red wine gravy
Supplement gesmolten ganzenlever
Supplement melted geese liver

8.50

29.95

Niet alle ingrediënten worden in onze menukaart vermeld.
Indien wij rekening moeten houden met een allergie, laat het ons dan weten
*Not all ingredients are mentioned in our menu.
If we have to take into account an allergy, please let us know*

A LA CARTE

KOUDE GERECHTJES/*COLD DISHES*

Taco/Taco Ananas-roomkaas-koriander-rode peper <i>Pineapple-creamcheese-coriander-red pepper</i>	14.50
Hamachi/Hamachi Kokos-limoen-gember-kool-radijs <i>Coconut-lime-ginger-cabbage-radish</i>	19.25
Mossel/Mussels Pannetje-wortel-prei-venkel-stokbrood <i>Carrot-leek-fennel-baguette</i>	16.50
Zalm/Salmon Geschroeid-ganzenlever-oester-bloemkool-grapefruit <i>Seared-geese liver-oyster-cauliflower-grapefruit</i>	17.50
Pata Negra/Pata Negra Manchego-paprika-amandel-courgette <i>Manchego-bell pepper-almond-zucchini</i>	16.95
Lam/Lamb Pastrami-couscous-baharat-komkommer-geitenyoghurt <i>Pastrami-couscous-baharat-cucumber-goat yoghurt</i>	15.95

WARME GERECHTJES/*WARM DISHES*

Fregola/Fregola Eidooier-prei-morilles-parmezaan <i>Egg yolk-leek-morels-parmesan</i>	15.95	28.95
Zeebaars/Sea bass Gebakken-aardappel-artisjok-tomaat-dragon <i>Sauted-potato-artichoke-tomato-taragon</i>	16.95	30.50
Pieterman & Paling/We aver & Eel Gebakken-groene kruiden-meiknol-sjalot <i>Sauted-green herbes-turnip-shallot</i>	16.95	30.50
Wilde garnaal & Procureur/Wild shrimp & Pork Gebakken-babi ketjap-Chinese kool-kokos-pinda-palmhart <i>Sauted-babi ketjap-cabbage-peanut</i>	19.50	32.50
Ree/Roe Gebraden-witlof-braam-koffie <i>Roast-chicory -blackberry-coffee</i>	17.95	31.95
Scharrelhoen/Free range chicken Gebraden-ravioli-salie-eendenlever-knolselderij-cantharel <i>Roast-ravioli-sage-duck liver-celeriac-chanterelle</i>	16.95	30.50