

## VERRASSINGSMENU'S

Laat u verrassen door een door de chef samengesteld menu. Het is uitsluitend mogelijk om menu's per tafel te bestellen. Wij houden rekening met eventuele dieetwensen. Het is mogelijk kaas, 4 soorten, te bestellen ipv zoet-dessert (supplement €4,00).

3-gangen verrassingsmenu	38
4-gangen verrassingsmenu	43
5-gangen verrassingsmenu	48

## SURPRISE MENU

As an alternative to the a la carte menu, there is the surprise menu. Which is devised and compiled with the greatest care.

Menus can be exclusively be ordered per table. We are happy to cater to your needs. It is possible to replace the sweet-dessert with cheese (4 different cheeses, supplement € 4,00)

3-course surprise menu	38
4-course surprise menu	43
5-course surprise menu	48

### Wijnarrangementen

#### Matching wine package

	20,5
	27
	33,5



Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, Informeer hiernaar bij het personeel.  
Feel free to ask the staff for any allergen information.

## FRUITS DE MERS / SASHIMI / OESTERS SEA FOOD PLATTERS / SASHIMI / OYSTERS

Plateau fruits de mer (vanaf 2 personen) 39 pp

½ kreeft, 2 oesters, krabpoot, rivierkreeftjes, wilde gamba, crevettes, mosselen, 3 sauzen. Samenstelling kan wijzigen.

Sea food platter (from 2 persons)

½ lobster, 2 oysters, crab claw, crayfish, wild prawn, crevettes, mussels, 3 sauces. Menu composition under subject to changes.

### SASHIMI

Sashimi zalm / salmon 9

Sashimi tonijn / tuna 10

Sashimi Mix – tonijn & zalm / tuna & salmon 13

### OESTERS / OYSTERS

Fine Claires | 6 stuks | rode wijnazijn | sjallot 21

Fine Claires | 6 pcs | red wine vinegar | shallot

Hermit Dutch Coastal gin	
3 sprays per oester / oyster	0,5

# VOORGERECHTEN STARTERS

## Carpaccio

Aberdeen Angus | truffelmayonaise | parmezaan 12,5

## Carpaccio

Aberdeen Angus | truffle mayonaise | parmesan

## Calamaris a la Romana

calamaris | aioli | citroen 12

calamares | aioli | lemon

## Halve kreeft

gebakken | mornay | spinazie 18

## ½ Lobster

baked | mornay | spinach

## Octopus

gestoofd | anjovis | kappertjes | tomaat 14

## Octopus

stewed | anchovy | capers | tomato

## Gamba's a la plancha

knoflook | pastis | venkel | zeekraal | 6st 17

## Prawns

garlic | pastis | fennel | samphire | 6pcs

# HOOFDGERECHTEN

## MAIN DISHES

<b>Tonijnsteak</b> gegrild   antiboise   verse kruiden	20,5
<b>Tuna steak</b> grilled   antiboise   fresh herbs	
<b>Dorade</b> zoutkorst   hele vis   500 gram saltcrush   whole fish   500 grams (25 minutes preparation time)	24
<b>Hele kreeft</b> gebakken   mornay   spinazie	33
<b>Whole Lobster</b> baked   mornay   spinach	
<b>Bouillabaisse</b> Schaal- en schelpdieren   verse vis   croutons   rouille Shellfish and crustaceans   fresh fish   croutons   rouille	22
<b>Black Angus Bavette</b> 200 gram   huisgerijpt   gekonfijte uien   champignons   creme 200 gram   in-house dry-aged   confit onions   mushrooms   cream	22
<b>Black Angus Entrecote</b> 200 gram   huisgerijpt   gekonfijte uien   champignons   creme 200 gram   in-house dry-aged   confit onions   mushrooms   cream	23
<b>Tomahawk</b> (24 uur van tevoren bestellen / order 24 hours in advance) 1 kilo   huisgerijpt   geconfijte uien   champignons   creme 1 kilo   in-house dry-aged   confit onions   mushrooms   cream	69
<b>Ravioli (vegetarisch)</b> Ravioli   artisjok   pecorino   mizuna	18
<b>Ravioli (vegetarian)</b> Ravioli   artichoke   pecorino   mizuna	

## BIJGERECHTEN SIDE DISHES

Vers gebakken brood Fresh baked bread	4
Vers gebakken brood met smearsels Fresh baked bread with different spreads	6
Seizoensgroenten   gegrild Seasonal vegetables   grilled	4
Babyleaf salade Green salad	4
Verse frieten met rozemarijn Fresh cut fries with rosemary	4

## NAGERECHTEN DESSERTS

Aardbeien Romanoff aardbeien   mascarpone   vodka   meringue strawberry   mascarpone   vodka   meringue	8
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Lemon Cheesecake Gekonfijte sinaasappel Confit orange	8
-------------------------------------------------------------	---

MATCHING DRINK: ICECOLD LIMONCELLO	5
------------------------------------	---

Fudge Brownie chocolade   gezouten karamel   ijs van de dag chocolate   salted caramel   icecream of the day	8
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

“L’Amuse” kaasplank   4 soorten kazen cheese platter   4 kinds of cheese	12
--------------------------------------------------------------------------------	----

MATCHING DRINK: RED PORT GRAHAM’S TAWNY 10 YR	6,8
-----------------------------------------------	-----