

## 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) 43 pp

½ kreeft, 2 oesters, krabpoot, rivierkreefjes, 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 11

Sashimi Mix – tonijn & zalm / tuna & salmon 14

### 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	20
½ Lobster	
baked   mornay   spinach	
Octopus	
gestoofd   anjovis   kappertjes   tomaat	14
Octopus	
stewed   anchovy   capers   tomato	
Gamba's salsa verde	
verse kruiden   extra vierge   limoen 6st	17
Prawns salsa verde	
fresh herbs   extra vierge   lemon 6pcs	

# HOOFDGERECHTEN

## MAIN DISHES

<b>Tonijnsteak</b> gegrild   antiboise   verse kruiden	22
<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	38
<b>Whole Lobster</b> baked   mornay   spinach	
<b>Bouillabaisse</b> Schaal- en schelpdieren   verse vis   croutons   rouille Shellfish and crustaceans   fresh fish   croutons   rouille	23
<b>Black Angus Bavette</b> 200 gram   huisgerijpt   gekonfijte uien   champignons   creme 200 gram   in-house dry-aged   confit onions   mushrooms   cream	23
<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 smeersels Fresh baked bread with different spreads	6
Seizoensgroenten Seasonal vegetables	4
Babyleaf salade Green salad	4
Verse frieten met rozemarijn Fresh cut fries with rosemary	4

## NAGERECHTEN DESSERTS

Crème Brûlée ijs van de dag icecream of the day	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
---	-----