

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	39
4-gangen verrassingsmenu	45
5-gangen verrassingsmenu	51

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	39
4-course surprise menu	45
5-course surprise menu	51

Wijnarrangementen

Matching wine package

	21
	28
	35

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)	54 pp
½ kreeft, 2 oesters, wilde gamba, crevettes, mosselen, sauzen. Samenstelling kan wijzigen.	
Sea food platter (from 2 persons)	
½ lobster, 2 oysters, wild prawn, crevettes, mussels, sauces. Menu composition under subject to changes.	

SASHIMI

Sashimi zalm / salmon	10
Sashimi tonijn / tuna	12
Sashimi mix	11

OESTERS / OYSTERS

6 st, rode wijn azijn, sjallot / 6 pcs, red wine vinegar, shallot

Fine Claires	21
Zeeuwse Creuses / Dutch oysters	21
Zeeuwse Platte / Dutch flat oysters	24
Oester mix / oyster mix	22

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

VOORGERECHTEN

STARTERS

Carpaccio	13
Aberdeen Angus truffelmayonaise parmezaan	
Carpaccio	
Aberdeen Angus truffle mayonaise parmesan	
Steak tartaar	15
gepekeld eidooyer zure groenten uien emulsie filodeeg met kruiden	
Steak tartare	
pickled egg yolk sour vegetables onion emulsion filo dough with herbs	
Zalmtartaar	13
wasabi crumble wakame komkommer zalm eitjes	
Salmon tartare	
Wasabi crumble wakame cucumber salmon eggs	
Kreeftenbisque	14
cream fraiche fijne groenten zeekraal noorse garnalen	
Lobster soup	
crème fraiche fine veggies samphire shrimps	
Octopus	15
gestoofd witte wijn zeekraal tomaat	
Octopus	
stewed white wine samphire tomato	
Meiknol en knolrabi (vegan)	12
limoengel grapefruit macadamia noten	
Turnip and kohlrabi (vegan)	
lime gel grapefruit macadamia nuts	
Mascarpone mousse (vegetarisch)	12
sojabonen bosui lavas	
soja beans spring onion lovage	

HOOFDGERECHTEN

MAIN DISHES

Dorade	25
zoutkorst tijm pompoencreme citroen hele vis 500 gram salterush thyme lemon pumpkin cream whole fish 500 grams (25 minutes preparation time)	
Zeebaars	25
gebakken miso glaze sake saus snijbonen	
Seabass	
sauteed miso glaze sake sauce string beans	
Tonijn	24
van de grill antiboise	
Tuna	
from the grill antiboise	
Hele kreeft (500 gram)	42
gekookt hollandaise citroenboter	
Whole lobster (500 gram)	
cooked hollandaise lemon butter	
Bouillabaisse	24
schaal- en schelpdieren verse vis rouille shellfish and crustaceans fresh fish rouille	
Black Angus Entrecote (200 gram) -of-/-or-	24
Bavette (200 gram)	24
huisgerijpt duxelle snijbonen wafel chips knol crème kardemon jus in-house dry-aged duxelle string bean waffle chips celeriac cream cardamom jus	
Tomahawk (0,8 - 1,2 kg)	72/kg
(24 uur van tevoren bestellen / order 24 hours in advance) huisgerijpt duxelle snijbonen wafel chips knol crème kardemon jus in-house dry-aged duxelle string bean waffle chips celeriac cream cardamom jus	
Pasta zeevruchten	21
diverse vis roomsaus gamba	
Pasta seafood	
seafood cream prawn	

HOOFDGERECHTEN (vegetarisch) MAIN DISHES (vegetarian)

Pasta vegetarisch truffel sauce champignons parmezaan	19
Pasta vegetarian truffle sauce mushrooms parmesan	
Huisgerijpt dry-aged rode bieten cevennes uien zoetzure bieten bieten chips	19
Inhouse dry-aged beetroot cevennes onions sweet-sour beets beet chips	

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
Mousseline - luchtige aardappel puree Potato mousseline	4

NAGERECHTEN DESSERTS

Choco vanilla 9

vanille ijs | chocolademousse | sponge cake | choco tuille
vanilla ice | chocolate mousse | sponge cake | choco tuille

Chocoterrine 9

mango ijs | mango mousse | verse mango | meringue
mango ice | mango mousse | freshe mango | meringue

Crème brulee a la Fjord 9

verse manderijn | manderijn sorbet | tonka bonen
mandarin | mandarin sorbet | tonka beans

MATCHING DRINK: MANDARINE NAPOLÉON	5,5
------------------------------------	-----

Baba au rhum 9

(ook alcoholvrij mogelijk / also non-alcoholic available)
diverse bereidingen sinaasappel | sinaasappel sorbet | karamel | rum
different orange preparation | orange sorbet | caramel | rum

MATCHING DRINK: RUM ZACAPA CENTANARIO 23 JAAR	9,5
-----------------------------------------------	-----

“L’Amuse” 12

kaasplank | 4 soorten kazen
cheese platter | 4 kinds of cheese

MATCHING DRINK: RED PORT GRAHAM'S TAWNY 10 YR	7,5
-----------------------------------------------	-----