

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, gambas, crevettes, mosselen, sauzen, escargots etc.

Samenstelling kan wijzigen.

Sea food platter (from 2 persons)

½ lobster, 2 oysters, prawns, crevettes, mussels, escargots, sauces, etc.

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	
Zeebaars tartaar	13,5
ceviche dressing radijs venkel salade choggia biet bieslook olie	
Seabass tartare	
ceviche dressing radish fennel salad choggia beet chives oil	
Gerookte zalm	13,5
mosterd ijs dille Amsterdamse uitjes appelkappertje	
Smoked salmon	
mustard ice-cream pickled onions apple capers	
Buikspek	12,5
aardappel salade komkommerschuim komkommer	
Pork belly	
potato salad cucumberfoam samphire shrimps	
Octopus	15
gestoofd witte wijn rode uiencompote citroen confit	
stewed white wine red onion compote lemon confit	
Krab	16
krabsalade appelkaviaar zeekraal inktvistuille bietenschuim	
Crab	
crab salad applecaviar samphire octopus tuille beet foam	
Geitenflan (vegetarisch)	12
geitenflan wonton tomaat basilicum emulsie	
Goat Flan (vegetarian)	
goat flan wonton tomato basil emulsion	
Boswandeling (vegetarisch)	12
paddo gelei duxelle paddo brique geroosterde hazelnoot hazelnoot creme	
Forest walk (vegetarian)	
paddo jelly duxelle paddo brique roasted hazelnut hazelnut creme	

HOOFDGERECHTEN

MAIN DISHES

Dorade	26
zoutkorst tijm escabeche paksoi hele vis 500 gram salterush thyme escabeche bok choy whole fish 500 grams (25 minutes preparation time)	
Scholfilet	25
gebakken parelcouscous broccoli creme snijboonsaus snijboon spaghetti Filet of plaice sauteed parelcouscous broccoli creme stringbean sauce stringbean spaghetti	
Tonijnsteak	24
van de grill pompoen toffee paksoi pompoen/serehsaus Tunasteak from the grill pumpkin toffee bok choy pumpkin/serehsauce	
Hele kreeft (500 gram)	42
gekookt mousseline hollandaise paksoi Whole lobster (500 gram) cooked mousseline hollandaise bok choy	
Clam chowder	22
gevulde soep schaal- en schelpdieren bieslook shellfish and crustaceans chives	
Tarbot	26
mousseline geblakerde prei ajo blanco pommes pailles Turbot mousseline scorched leek ajo blanco pommes pailles	
Pasta vongole	20
venkelroom saus zeekraal fennel cream sauce samphire	

Black Angus Entrecote (200 gram)	24
huisgerijpt duxelle spruiten pommes pailles bloemkool crème sjalot jus in-house dry-aged duxelle sprouts pommes pailles cauliflower cream shallot jus	
Bavette (200 gram)	24
huisgerijpt duxelle spruiten pommes pailles bloemkool crème sjalot jus in-house dry-aged duxelle sprouts pommes pailles cauliflower cream shallot jus	
T-bone steak (0,7 - 0,75 kg)	69,5
(24 uur van tevoren bestellen / order 24 hours in advance)	
huisgerijpt duxelle spruiten pommes pailles bloemkool crème sjalot jus in-house dry-aged duxelle sprouts pommes pailles cauliflower cream shallot jus	
Spitskool rouleau (vegetarisch)	18
spitskool sjalot kroepoek sjalottencompote uiencreme	
Oxheart cabbage roll (vegetarian)	
Oxheart cabbage shallot prawn crackers shallot compote onion cream	
Gepofte knofselderij (vegetarisch)	18
groene asperges, mousseline, radijs zoetzuur, hazelnoot crumble (vegetarisch)	
Roasted celeriac (vegetarian)	
green asparagus, mousseline, radish sweet and sour, hazelnut crumble	

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

Vers gebakken brood met smeersels Fresh baked bread with different spreads	6
Tomatensalade / Tomatosalad	4
Seizoensgroenten / Seasonal vegetables	4
Gemengde salade / green salade	4
Verse frieten met rozemarijn / Fresh cut fries with rosemary TIP: met parmezaan (meerprijs) / with parmesan (additional)	4 +1
Huisgemaakte polenta friet / home-made polenta fries	5

NAGERECHTEN DESSERTS

Flex Choco 9,5
Flexibel chocolade | chocoreep | vanille ijs | vanilla schuim | chocomousse | hangop
Flexible chocolate | chocobar | vanilla ice-cream | chocolate mousse | strained yoghurt

Banana Split 9,5
Bananen mousse en -ijs | bakbanaan chips | walnoten cake | walnoten gekarameliseerd
Banana mousse | banana ice-cream | plantain chips | walnuts cake | walnut caramelized

Passie parfait 9,5
Passie parfait | passie saus | filodeeg dragon | witte choco crumble
Passion parfait | passion sauce | tarragon blatter | white chocolate crumble

Bramen & Honing 9,5
bramen bavaois | verse bramen | honing kaviaar | karnemelk ijs |
kletskep met honing | bramengelei

Blackberries & Honing
blackberries bavaois | fresh blackberries | honey caviar | buttermilk ice-cream |
gingersnap with honey | blackberry gel

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

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

Friandises 3
Zandkoekjes | pecca peer | nougat | kokosrotsjes

Home-made sweets
Shortbread | pecca pear | nougat | coconut brittle