

## 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 €5,00).

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 € 5,00)

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

### Wijnarrangementen

#### Matching wine package

	22,5
	30
	37.5

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) 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

### KAVIAAR / CAVIAR

Blinis, crème fraîche

10 gram, Baeri 25,5

30 gram, Baeri 54,5

# 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   komkommerschium   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   bietenschium	
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