

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.

Bent u liefhebber van kaas?

Kaas ipv zoetdessert	5
Kaas als extra tussengang	7,5

3-gangen verrassingsmenu	41
4-gangen verrassingsmenu	48,5
5-gangen verrassingsmenu	56

SURPRISE MENU

As an alternative to our a la carte menu, try our 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.

Are you a cheese lover?

<i>Cheese instead of the sweet-dessert</i>	5
<i>Cheese as an extra course</i>	7,5

<i>3-course surprise menu</i>	41
<i>4-course surprise menu</i>	48,5
<i>5-course surprise menu</i>	56

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, sashimi zalm en tonijn, gambas, crevettes, loligo,
amandes, sauzen etc. Samenstelling kan wijzigen.
Seafood platter (from 2 persons)
½ lobster, 2 oysters, sashimi salmon and tuna, prawns, crevettes, loligo,
dog cockle, sauces, etc. Menu composition under subject to changes.

SASHIMI

Sashimi zalm / <i>salmon</i>	11
Sashimi tonijn / <i>tuna</i>	13
Sashimi mix	12

OESTERS / OYSTERS

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

Zeeuwse creuses	Nederland / <i>The Netherlands</i>	21
Oysri	Ierland / <i>Ireland</i>	23
Geay	Frankrijk / <i>France</i>	24
Oestermix	/ <i>Oystermix</i>	23

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

KAVIAAR / CAVIAR

Blinis, crème fraiche

10 gram, Baeri	25,5
30 gram, Baeri	54,5

VOORGERECHTEN

STARTERS

- Carpaccio 13
Aberdeen Angus | truffelmayonaise | parmezaan
Aberdeen Angus / truffle mayonaise / parmesan
- Gerookte hertenham 16
salie mousse | asperge sprouts | jeneverbes tuille | granny smith
Smoked deerham
sage mousse / asparagus sprouts / juniper tuille / granny smith
- Gerookte paling 15
brioche | creme fraiche | bieslook | haringkuit
Smoked eel
brioche / crème fraiche / chives / herring roe
- Tonijn tataki 15
doperwtencrème | koriander vini | cevenne ui compote | sesam kletskep
Tuna tataki
pea-cream / coriander vini / cevenne onion compote / sesame gingersnap
- Octopus 16
aardappelterrinen | venkelsalade | pimenton
potato terrine / fennel salad / pimenton
- Gerookte venkel (vegetarisch) 12
geitenkaasmousse | gepekeld citrus | kaneel emulsie | dille filodeeg
Smoked fennel (vegetarian)
goat cheese mousse / pickled lemon / cinnamon emulsion / dill filo blatter
- Wortelmousse (vegetarisch) 12
macadamia crumble | kruidnagel gel | wortel zoetzuur | limoen filodeeg
Carrot mousse (vegetarian)
macadamia crumble / clove gel / carrot pickle / lime filo blatter

HOOFDGERECHTEN

MAIN DISHES

Dorade	26
zoutkorst thijm aardpeer crème paddomix hele vis 500 gr <i>saltcrush / thyme / Jerusalem artichoke cream / mushroom mix / whole fish 500 gr</i> (25 minutes preparation time)	
Griet	35
Opperdoezer Ronde asperges spitskool haringkuit schaaldierensaus <i>Brill</i> <i>Opperdoezer Ronde / asparagus / oxheart cabbage / herring roe / shellfish sauce</i>	
Tonijnsteak	25
van de grill venkel compote venkel beurre blanc baba ganoush pommes pailles <i>Tunasteak</i> <i>grilled / fennel compote / fennel beurre blanc / baba ganoush / pommes pailles</i>	
Zeeduivel	25
venkel compote venkel beurre blanc baba ganoush pommes pailles <i>Monkfish</i> <i>fennel compote / fennel beurre blanc / baba ganoush / pommes pailles</i>	
Hele kreeft (450-500 gram)	43
Opperdoezer Ronde rode en gele biet dille saus schaaldieren papier <i>Whole lobster (450-500 gram)</i> <i>Opperdoezer Ronde / red and yellow beetroot / dill sauce / shellfish paper</i>	
Clam chowder	22
gevulde soep schaal- en schelpdieren bieslook shellfish and crustaceans chives	
Coquille (3 st)	26
knolcrème truffelcrème aardappelkaantjes sugar snaps knol jus <i>Scallops (3 pcs)</i> <i>celeriac cream / truffle cream / potato chops / sugar snaps / celeriac gravy</i>	

Moy Valley Entrecote (200 gram)	24
<i>huisgerijpt spitskool aardpeer-crème en -saus uiencompote</i> <i>dry-aged / oxheart cabbage / Jerusalem artichoke cream & saus / onion compote</i>	
Moy Valley Ribeye (200 gram)	26
<i>huisgerijpt spitskool aardpeer-crème en -saus uiencompote</i> <i>dry-aged / oxheart cabbage / Jerusalem artichoke cream & saus / onion compote</i>	
Pasta paddestoelen	18
<i>verse pasta paddomix truffel/room saus parmezaan</i> <i>Pasta mushrooms</i> <i>fresh pasta / mushroom mix / truffle/cream sauce / parmesan</i>	
Bloemkoolsteak (vegetarisch)	18
<i>bloemkool notenmix citroen emulsie dille saus</i> <i>Cauliflower steak (vegetarian)</i> <i>cauliflower / nuts mix / lemon emulsion / dill sauce</i>	

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

Vers gebakken brood met smeersels	6,5
<i>Fresh baked bread with different spreads</i>	
Vers gebakken brood / Fresh baked bread	4
Seizoensgroenten / Seasonal vegetables	4
Gemengde salade / Green salade	4
Verse frieten met rozemarijn / Fresh cut fries with rosemary	4
TIP: met parmezaan (meerprijs) / with parmesan (additional)	+1
Roseval met rozemarijn en knoflook / with rosemary and garlic	4
Edamame	4
Corn ribs met kokos saus / Corn ribs with coconut sauce	4

NAGERECHTEN DESSERTS

Cheesecake 9,5
framboos geïnfuseerd met rode vodka | kaneelcrumble | dille filodeeg |
rambozensorbet
*raspberry infused with red vodka / cinnamon crumble / dill filo pastry /
raspberrysorbet*

Tarte tatin 9,5
crème pat | witte choco ijs | amandelcrumble & tuille
pastry cream / white chocolate icecream / almond crumble & tuille

Coffee dessert 9,5
koffie schuim | koffie mousse | hazelnootcake | sinaasappel ijs | sinaasappel gel
coffee foam / coffee mousse / hazelnut cake / orange icecream / orange gel

Groene thee dessert 9,5
groene thee sabayon & granite | witte chocolade ganache | kardemom spongecake
green tea sabayon & granite / white chocolate ganache / cardamom spongecake

“L’Amuse” 14
kaasplank | 4 soorten kazen
cheese platter / 4 kinds of cheese

MATCHING DRINK: RED PORT GRAHAM'S TAWNY 10 YR 8

Friandises 3,5
financier met pistache | pindakoekje | sukade pompoen (afwijking mogelijk)
Home-made sweets
financier with pistachio / peanut cookie / pumpkin tumtum (subject to change)