

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	42,5
4-gangen verrassingsmenu	50
5-gangen verrassingsmenu	57,5

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>	42,5
<i>4-course surprise menu</i>	50
<i>5-course surprise menu</i>	57,5

Wijnarrangementen

Matching wine package

	24
	32
	40

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) 58 pp
per persoon: ½ kreeft, 2 oesters, sashimi zalm en tonijn, gambas, loligo, crevettes, amandes, sauzen etc. Samenstelling kan wijzigen.

Seafood platter (from 2 persons)

per person: ½ lobster, 2 oysters, sashimi salmon and tuna, prawns, loligo crevettes, dog cockle, sauces, etc. Menucomposition is subject to changes

SASHIMI

Sashimi zalm / <i>salmon</i>	12
Sashimi tonijn / <i>tuna</i>	14
Sashimi mix	13

OESTERS / OYSTERS

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

Zeeuwse creuses	Nederland / <i>The Netherlands</i>	23
Oysri	Ierland / <i>Ireland</i>	25
Geay	Frankrijk / <i>France</i>	27,5
Oestermix	/ <i>Oystermix</i>	25

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

VOORGERECHTEN

STARTERS

- Carpaccio 14
Aberdeen Angus | truffelmayonaise | parmezaan
Aberdeen Angus / truffle mayonaise / parmesan
- Eendeborst 13
bosui emulsie | uien krokant | radijs zoetzuur | macadamia crumble
Duck Breast
spring onion emulsion / onion crispy / radish pickle / macadamia crumble
- Gerookte paling 15
brioche | creme fraiche | bieslook | haringkuit
Smoked eel
brioche / crème fraiche / chives / herring roe
- Zeebaars sashimi 13
bosui emulsie | venkel salade & espuma | gepofte boekweit | ceviche dressing
Seabass sashimi
spring onion emulsion / fennel salad & espuma / buckwheat popped / ceviche dressing
- Inktvis a la escabeche 13
lologo | knolselderij | bieslook | pimenton olie
Loligo a la escabeche
loligo / celeriac / chives / pimenton oil
- Tonijn pastrami 14
tonijn | doperwtencrème | paprikarolletjes | pimenton emulsie
Tuna pastrami
tuna / pea cream / red bell pepper rolls / pimenton emulsion
- Uien tarte tatin (vegetarisch) 11
vadouvan mousse | basilicum emulsie | zilverui confit
Onion tarte tatin (vegetarian)
vadouvan mousse / basil emulsion / pearl onion confit
- Gestoofde schorseneren (vegetarisch) 11
schorseneren | citroenmousse | laurier filodeeg | hazelnoot spongecake
Stewed salsify (vegetarian)
salsify / lemon mousse / laurel pastry / hazelnut spongecake

HOOFDGERECHTEN

MAIN DISHES

Dorade	26
zoutkorst thijm courgette crème & rollen hele vis 500 gr <i>saltcrush / thyme / zucchini cream & rolls / whole fish 500 gr</i> (25 minutes preparation time)	
Zeebaars	23
courgette crème & rollen vadouvan risotto limoen beurre blanc <i>zucchini cream & rolls / vadouvan risotto / lime beurre blanc</i>	
Tonijnsteak	25
antiboise courgette rollen courgette crème paarse aardappel chips <i>Tunasteak</i> <i>antiboise / zucchini rolls / zucchini cream / purple potato chips</i>	
Rogvleugel	27
Pommes anna broccoli creme bimi prei sprouts salmorechosaus <i>Raywing</i> <i>pommes anna / broccoli cream / bimi / leek sprouts / salmorecho sauce</i>	
Hele kreeft (geprepareerd, oorspronkelijk 450-500 gram)	44
romesco venkele salade bimi <i>Whole lobster (prepared, original weight 450-500 gram)</i> <i>romesco / fennel salad / bimi</i>	
Octopus	24
aardappelterrinen venkelsalade pimenton venkel beurre blanc <i>Octopus</i> <i>potato terrine / fennel salad / pimenton / fennel beurre blanc</i>	
Tom Yam Kung	18
tom yam kung gamba's bundelzwam bosui koriander <i>tom yam kung / prawns / bundle mushroom / spring onions / coriander</i>	
Pasta schaaldieren	18
bisque zeekraal zeevruchten <i>Pasta seafood</i> <i>bisque / samphire / seafood</i>	

Vleesgerechten

pommes anna | knolselderij crème | knoljus | snijboonspagetti | knolchips

Meat options

Pommes anna / celeriac cream & gravy / string bean spaghetti / celeriac chips

- Ribeye Moy Valley (200 gram) 27
- Entrecote Moy Valley (200 gram) 25
- Picanha (200 gram) 27

Aardpeer (vegetarisch) 18

Aardpeercrème | aardpeer fondant | aardpeerchips | duxelle | king boleet

Jerusalem artichoke (vegetarian)

Jerusalem artichoke cream / Jerusalem artichoke fondant / Jerusalem artichoke chips / duxelle / king bolete

Vega coquille (vegetarisch) 18

king boleet | uiencompote | aubergine crème | gebakken oesterzwammen

Vegetarian scallops (vegetarian)

king boletus / onion compote / eggplant cream / baked oyster mushroom

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

Vers gebakken brood met smeersels 6,5
Fresh baked bread with different spreads

Vers gebakken brood / Fresh baked bread 4

Seizoensgroenten / *Seasonal vegetables* 5

Gemengde salade / *Green salade* 4

Verse frieten met rozemarijn / *Fresh cut fries with rosemary* 4,5
TIP: met parmezaan (meerprijs) / *with parmesan (additional)* 6

Patatas bravas tomatensaus, bieslook / tomatosauce, chives 4,5

Edamame 4

NAGERECHTEN DESSERTS

Banoffee 9,5

bananen sorbet & crème | koffie crumble | amandelcake | crème suisse
banana sorbet & cream / coffee crumble / almond cake / crème suisse

Bramen Tuin 9,5

verse bramen | bramen mousse | yoghurt sorbet | spongecake honing |
witte choco crumble

Blackberry Garden

*Fresh blackberries / blackberry mousse / yoghurt sorbet / spongecake honey /
white chocolate crumble*

Choco dessert 9,5

chocolade frangipane | sinaasappel ijs | sinaasappel schuim |
sinaasappel gel | chocolade tuille

Choco dessert

*chocolate frangipane / orange icecream / orange foam / orange gel /
chocolate tuille*

Appel tarte tatin 9,5

Appel tarte tatin | crème pat | kaneelcrumble | calvados ijs | caramel tuille

Tarte tatin

apple tarte tatin / cream pat / cinnamon crumble / calvados icecream / caramel tuille

“L’Amuse” 14

kaasplank | 4 soorten kazen | garnituur
cheese platter / 4 kinds of cheese / garnish

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

Friandises 3,5

snicker | mini pecan pie | mango pecca (wijzigingen voorbehouden)

Home-made sweets

snicker / mini pecan pie / mango pecca (subject to change)