

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	43,5
4-gangen verrassingsmenu	51
5-gangen verrassingsmenu	58,5

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>	43,5
<i>4-course surprise menu</i>	51
<i>5-course surprise menu</i>	58,5

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, noorse garnalen, schone mosselen, sauzen etc.
Samenstelling kan wijzigen.

Seafood platter (from 2 persons)

per person: ½ lobster, 2 oysters, sashimi salmon and tuna, prawns, loligo crevettes, Northsea scrimps, cleaned mussels, 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*

Oysri	Ierland / <i>Ireland</i>	25
Geay	Frankrijk / <i>France</i>	27,5
Oestermix	/ <i>Oystermix</i>	26,5

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
sprong 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 tartaar 13
ceviche dressing | venkel compote | ansjovis mousse | cherry tomaten | tomaten poeder
Seabass tartare
ceviche dressing / fennel compote / anchovy mousse / cherry tomatoes / tomato powder
- Inktvis a la escabeche 13
loligo | venkelsalade | gekonfijte sjalot | pimenton olie
Loligo a la escabeche
loligo / fennel salad / candied shallot / pimenton oil
- Coquille 14
sashimi gesneden | chimichurri | rode ui zoetzuur | pimenton emulsie | winterpostelein
Scallops
sashimi sliced / chimichurri / red onion pickle / pimenton emulsion / winter purslane
- Gebrande pompoen (vegetarisch) 11
pompoen spongecake & -pit crumble | kataifi staaf | citroenmousse | gesneden salie
Burned pumpkin (vegetarian)
pumpkin sponge cake & -pit crumble / kataifi stick / lemon mousse / shredded sage
- Gestoofde schorseneren (vegetarisch) 11
schorseneren | citroenmousse | laurier filodeeg | hazelnoot spongecake
Stewed salsify (vegetarian)
salsify / lemon mousse / laurel pastry / hazelnut spongecake

HOOFDGERECHTEN

MAIN DISHES

- Zeebaars (heel) 26
zoutkorst | tijm | doperwten crème | verse doperwten | hele vis 500 gr
- Seabass (whole fish)
saltcrush / thyme / pea cream / fresh peas / whole fish 500 gr
(25 minutes preparation time)
- Zeebaars 23
courgette crème & rollen | vadouvan risotto | limoen beurre blanc
- Seabass
zucchini cream & rolls / vadouvan risotto / lime beurre blanc
- Tonijnsteak 25
antiboise | haricot verts | pancetta | doperwtene crème | paarse aardappel chips
Tunasteak
antiboise / french beans / pancetta / pea cream / purple potato chips
- Heilbot 28
mousseline | romanesco | romesco | komijn beurre blanc
Halibut
potato puree / romanesco / romesco / cumin beurre blanc
- Hele kreeft (geprepareerd, oorspronkelijk 450-500 gram) 46,5
vadouvan risotto | doperwten crème | verse doperwten | parmezaan krokant
Whole lobster (prepared, original weight 450-500 gram)
vadouvan risotto / pea cream / fresh peas / parmesan crispy
- Octopus 24
aardappelterrinen | venkelsalade | pimenton | venkel beurre blanc | gegrilde bosui
Octopus
potato terrine / fennel salad / pimenton / fennel beurre blanc / grilled spring onion
- Tom Yam Kung  18
tom yam kung | gamba's | bundelzwam | bosui | koriander
tom yam kung / prawns / bundle mushroom / spring onions / coriander
- Pasta schaaldieren 18
bisque | suikergroenten | zeekraal | zeevruchten
Pasta seafood
bisque / sugar vegetables / samphire / seafood

Vega coquille (vegetarisch) 18

king boleet | uiencompote | aubergine crème | gebakken oesterzwammen

Vegetarian scallops (vegetarian)

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

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
- Kalfsentrecote Moy Valley (200 gram) 25
- Picanha (200 gram) 27

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

Vers gebakken brood met smeersels (per person) 3,25

Fresh baked bread with different spreads (per person)

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

Mousseline / *Potato puree* 5

Edamame 4

NAGERECHTEN DESSERTS

ESPRESSO MARTINI: CLASSIC AFTER-DINNER COCKTAIL 12,5

Panna Cotta 9,5
kokos panna cotta | ananas kardemon sorbet | witte chocolade-rozemarijn crumble | kardemon filodeeg

Panna Cotta

coconut panna cotta / pineapple cardamom sorbet / white chocolate-rosemary crumble / cardamon filo pastry

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

“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
Banaan marshmallow | stroopwafel | witte choco/pistacchecake (wijzigingen voorbehouden)

Home-made sweets

Banana marshmallow / syrup waffle / white chocolate-pistachio cake (subject to change)