

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	44,5
4-gangen verrassingsmenu	52
5-gangen verrassingsmenu	59,5

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>	44,5
<i>4-course surprise menu</i>	52
<i>5-course surprise menu</i>	59,5

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	17

OESTERS / OYSTERS

6 st, rode wijn azijn, sjallot / <i>6 pcs, red wine vinegar, shallot</i>	
Zeeuwse creuses Nederland / <i>The Netherlands</i>	23

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

VOORGERECHTEN

STARTERS

Carpaccio Aberdeen Angus truffelmayonaise parmezaan <i>Aberdeen Angus / truffle mayonaise / parmesan</i>	I4
Vitello tonnato tomatengel gebakken kappertjes Piemonte tonijn saus <i>Vitello tonnato</i> <i>tomato gel / deepfried capers / Piemonte tuna sauce</i>	I4
Gerookte paling brioche creme fraiche bieslook haringkuit <i>Smoked eel</i> <i>brioche / crème fraiche / chives / herring roe</i>	I5
Zalm tartaar gemarineerde rode bieten kurkuma rijstkrokant gembergel citronette <i>Salmon tartare</i> <i>marinated beetroot / turmeric rice crispy / gingergel / citronette</i>	I3
Octopus carpaccio dun gesneden rode kool compote citroen gel laurierblad crisp <i>Octopus carpaccio</i> <i>sashimi sliced / cred cabbage compote / lemon gel / bay leaf crisp</i>	I4
Gebrande pompoen (vegetarisch) pompoen kikkererwten kerry schuim mango chutney <i>Burned pumpkin (vegetarian)</i> <i>pumpkin / roasted chickpeas / curry foam / mango chutney</i>	II
Soep van de dag brood <i>Soup of the day / bread</i>	I0,5

HOOFDGERECHTEN

MAIN DISHES

- Dorade in zoutkorst (heel) 27
tijn | doperwtten crème | verse doperwtten | hele vis ca. 200 gr
Seabream in saltcrush (whole fish)
thyme / pea cream / fresh peas / whole fish appr. 200 gr
(25 minutes preparation time)
- Zeebaars 23
miso pompoen creme | gebakken sushirijst | beurre blanc | bimi | spitskool
Seabass
miso pumpkin cream / fried sushirice / beurre blanc / bimi / oxheart cabbage
- Tonijnsteak 25
antiboise | haricot verts | pancetta | doperwtene crème | paarse aardappel chips
Tunasteak
antiboise / french beans / pancetta / pea cream / purple potato chips
- Octopus 24
arancini | rode kool compote | pimenton | beurre blanc | bosui mayonaise
Octopus
arancini / red cabbage compote / pimenton / beurre blanc / spring onion mayo
- Agnolotti pasta 19
huisgemaakte agnolotti | gevuld met zeebaars, kruiden | gremolata | bisque
Agnolotti pasta
homemade agnolotti / filled with seabass, herbs / gremolata / bisque
- Gebrande aubergine (vegetarisch) 18
gerookte ricotta | verse kruiden | ratatouille | romesco saus
Roasted aubergine (vegetarian)
smoked ricotta / fresh herbs / ratatouille / romesco sauce
- Entrecote 27,5
pommes dauphine | gele wortel | zoete aardappel chips | knol creme | rode port jus
Entrecote
pommes dauphine / yellow carrot / sweet potato chips / celeriac cream / red port gravy

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

Vers gebakken brood met smeersels (per person) <i>Fresh baked bread with different spreads (per person)</i>	3,25
Vers gebakken brood / Fresh baked bread	4
Seizoensgroenten / <i>Seasonal vegetables</i>	5
Gemengde salade / <i>Green salade</i>	4
Verse frieten met rozemarijn / <i>Fresh cut fries with rosemary</i>	4,5
Verse frieten met parmezaan / <i>Fresh cut fries with parmesan</i>	6
Edamame	4

NAGERECHTEN DESSERTS

ESPRESSO MARTINI: CLASSIC AFTER-DINNER COCKTAIL	12,5
---	------

Panna Cotta 9,5

panna cotta tonka | rabarber sorbet | rood fruit gel | vanille crumble
panna cotta tonka / rhubarb sorbet / red fruit gel / vanilla crumble

Sinaasappel parfait 9,5

sinaasappel tuille | cara-cara gel | witte choco crumble | grand marnier saus

Orange parfait

orange tuille / cara-cara gel / white chocolate crumble / grand marnier sauce

Upside down tiramisu van de chef 9,5

chocolade & koffie siroop | mascarpone ijsdome | kletskop

Upside down tiramisu

chocolate & coffee syrup / mascarpone icecream dome / lace cookie

Grand dessert 12,5

boterkoek | sticky koffie pudding | balsamico caramel | popcorn ijsbol |
gezoete noten gateaux

Grand dessert

*butter cookie / sticky coffee pudding / balsamico caramel / popcorn ice cream ball /
candied nut gateaux*

Kaasplank 14

4 soorten kazen | garnituur

Cheesplatter

4 kinds of cheese / garnish

MATCHING DRINK: RED PORT GRAHAM'S TAWNY 10 YR	8,5
---	-----

Friandises 3,5

baba | cannoli choco-sinaasappel | chocolade boterkoek
(wijzigingen voorbehouden)

Home-made sweets

*sicilian spongecake / cannoli chocolate-orange / chocolate butter-cookie
(subject to change)*