

Verrassingsmenu, Surprise menu

Laat u zich eens culinair verrassen door onze chef, samen met zijn brigade staan zij garant voor een unieke culinaire ervaring. Kies het aantal gangen en geniet van alles wat ons team u te bieden heeft.

Let yourself be culinary surprised by our chef, together with his team they guarantee a unique experience. Choose the number of courses and enjoy everything our team has to offer.

3 gangen verrassingsmenu **€45,00**

3 course surprise menu

4 gangen verrassingsmenu **€55,00**

4 course surprise menu

5 gangen verrassingsmenu **€65,00**

5 course surprise menu

Ons verrassingsmenu is uitsluitend per tafel te bestellen

Our surprise menu can only be ordered per table

Wijn, wine

Wijnarrangement 3 gangen **€23,50**

Wine pairing 3 courses

Wijnarrangement 4 gangen **€30,50**

Wine pairing 4 courses

Wijnarrangement 5 gangen **€37,50**

Wine pairing 5 courses

Voorgerechten/ Starters

Foie gras, gebakken briochebrood, kletskep en gel van sinaasappel, muskaat druifjes, gel van moscato d'asti en ijs van foie gras €22,50

Foie gras with baked brioche bread, preparations of orange, gel of Moscato d'asti and ice cream of foie gras

Wijn/ wine: Monbazzilac

Glas: €7,50

Kalfs-tartaar, tomaten concasé, bloody mary sorbet, krokant van Parmezaan en tomaat, schuim van Parmezaan en een basilicum vinaigrette €17,95

Veal-tartare, tomato concasé, bloody Mary sorbet, crunch of Parmesan and tomato, foam of Parmesan, And a basil vinaigrette

Wijn/ wine: Pepe Mendoza

Glas: €7,75

Tonijn tataki, kerrie en sesam, avocado crème, zoetzure komkommer, sambal kroepoek, gepofte rijst, bosui en wasabi-kokos ijs €19,50

Tuna tataki, curry and sesame, avocado crème, sweet and sour cucumber, sambal prawn crackers, roasted rice, spring onion and wasabi-coconut ice cream

Wijn/ wine: Grüner Veltliner

Glas: €7,50

Tomatensalade, tomaat-mozzarella risotto bitterballen, vinaigrette van basilicum en aceto balsamico, basilicum mayonaise €15,50

Tomatosalad, tomato-mozzarella risotto balls, Vinaigrette of basil and aceto balsamico, basil mayonnaise

Wijn/ wine: Chardonnay San Leonardo

Glas: €6,25

Soepen/ Soups

Soep van de chef €13,50
Soup of the chef

Wijn/ wine: vraag de bediening voor een passend wijnadvis

Tom kha kai soep, gamba, rode peper, bosui en taugé €13,50
Tom kha kai soup, prawn, red pepper, spring onion and bean sprouts

Wijn/ wine: vraag de bediening voor een passend wijnadvis

Paprika-tomatensoep, terrine van ratatouille, Iberico ham, bieslook crème fraîche €13,50
Bell pepper-tomato soup, terrine of ratatouille, Iberico ham, chives crème fraîche

Wijn/ wine: vraag de bediening voor een passend wijnadvis

Tussengerechten/ Entremets

Ravioli van rivierkreeft, gebakken coquilles, saus van schaaldieren, Groene asperge, spinazie, dragon olie €26,50
Ravioli of crayfish, baked scallops, sauce of shellfish, green asparagus, spinach, tarragon oil

Wijn/ wine: Sauvignon blanc Touraine

Glas: €6,75

Combinatie van sukade en zwezerik, krokant- en saus van cèpes, cannelloni van gele en groene courgette, aardpeer crème €26,50
Combination of sukade and sweetbread, crème of Jerusalem artichoke crunch- and sauce of porchini mushroom, cannelloni of green and yellow zucchini

Wijn/ wine: Garnacha Dominio de Unx

Glas: €6,00

Hoofdgerechten, Main courses

Lamsrack met een korstje van groene kruiden, lamsbitterbal, courgette, gemarineerde tomaat en een pomme dauphine op provenciaalse wijze €32,50

Lamb rack with a crust of green herbs, Crispy ball filled with a lambragout, Zucchini, marinated tomato and a pomme dauphine.

Wijn/ wine: Rioja Vallobera Pago Malarina

Glas: €7,25

Vis van de dag, pomme fondant met een groene kruidenkorst, groene groenten en een bijpassende saus €28,50

Fish of the day with a crust of green herbs, pomme fondant, green vegetables and a matching sauce

Wijn/ wine: Vraag de bediening voor een passend wijnadvis

Entrecote van de 'Big Green Egg', met gepofte paprika gel, polenta en popcorn van kerrie, baby mais, groene groente en een rode-wijn jus €31,00

Sirloin steak from the 'Big Green Egg' with a roasted bell pepper gel, Polenta and popcorn of curry, baby corn, green vegetables
And a red wine sauce

Wijn/ wine: Carmenère Single Vineyard 'Los Linqes'

Glas: €8,50

Tournedos met gebakken ganzenlever, mini aardappelkroket, briochebrood, aubergine compote, Parijse champignon en een Madeira- truffel jus €39,95

Tournedos with fried foie gras, mini potato croquette, brioche bread, eggplant compote, Parisienne mushrooms and a Madeira-truffle jus

Wijn/ wine: Barbera d'Alba 'Maria Gioana'

Glas: €8,50

Combinatie van sukade en zwezerik, krokant- en saus van cèpes, cannelloni van gele en groene courgette, aardpeer crème €49,50
Combination of sukade and sweetbread, crème of Jerusalem artichoke crunch- and sauce of porchini mushroom, cannelloni of green and yellow zucchini

Wijn/ wine: Garnacha Dominio de Unx

Glas: €6,00

Huisgemaakte truffelpasta met diverse paddenstoelen, Parmezaanse kaas en pijnboompitten €22,50
Homemade truffle pasta with various mushrooms, Parmesan cheese and pine nuts

Wijn/ wine: Passo del Sud

Glas: €6,00

Chateaubriand voor twee personen €72,50
Chateaubriand for two persons

Wijn/ wine: Barbera d'Alba 'Maria Gioana'

Glas: €8,50

Extra te bestellen/ additional order

Huisgemaakte frieten naturel €3,95
Homemade fries plain

Huisgemaakte frieten met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas €4,95
Homemade fries with a truffle mayonnaise and Parmesan cheese