

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, brioche brood, appelcompote, appelcrème,
gekarameliseerde appel, groene appel sorbet** €22,50

Foie gras, brioche bread, applecompote, apple crème,
caramelized apple, green apple sorbet

Wijn/ wine: Monbazillac

Glas: €6,50

**Carpaccio 2.0 ingelegd met foie gras, truffelcrème,
chips van Parmezaanse kaas, ijs van Parmezaanse kaas** €22,50

Carpaccio 2.0 with foie gras, truffle crème,
crisps of Parmesan cheese, and ice cream of Parmesan cheese

Wijn/ wine: Pinot gris

Glas: €8,75

**Yellowtail kingfish, sushi rijst, gel van sojasaus, avocado crème,
kroepoek van rijst, dressing van ponzu en yuzu** €18,50

Yellowtail kingfish, sushi rice, gel of soysauce, avocado crème,
rice crackers, dressing of ponzu and yuzu

Wijn/ wine: Ribeiro Teira

Glas: €8,75

**Mille-feuille van watermeloen, geitenkaas-honingmousse,
kalamata olijven, gel van tomaat, spongecake van kalamata olijf,
honing-yoghurt ijs** €15,50

Mille-feuille of watermelon, mousse of goat's cheese and honey,
kalamata olives, tomato gel, spongecake of kalamata olives,
honey-yoghurt ice cream

Wijn/ wine: Sauvignon blanc

Glas: €8,75

Soepen, Soups

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

Wijn/ wine: vraag de bediening voor een passend wijnadvis

Bisque d'homard, beignet van gamba €14,50
Bisque d'homard, beignet of prawn

Wijn/ wine: vraag de bediening voor een passend wijnadvis

Velouté van truffel en cèpes, rouleaux van kip €13,50
Velouté of truffle and porcini mushroom, rouleaux of chicken

Wijn/ wine: vraag de bediening voor een passend wijnadvis

Tussengerechten, Entremets

**Krokant gebakken zwezerik, ravioli van paddenstoelen,
taartje van knolselderij-truffel en Parmezaanse kaas,
knolselderij crème, kalfs-jus** €26,50
Baked sweetbread, ravioli of mushrooms, celery crème,
pie of celery-truffle and Parmesan cheese, veal jus

Wijn/ wine: Garnacha *Glas: €6,00*

**Coquille met Iberico-ham, bereidingen van pompoen,
reductie van Pedro-Ximénez** €26,50
Scallops with Iberico-ham, preparations of pumpkin,
reduction of Pedro-Ximénez

Wijn/ wine: Chardonnay *Glas: €6,50*

Hoofdgerechten, Main courses

**Ribeye, kroketje van rendang, groene groenten,
zoete aardappelcrème, oosterse jus** €33,50

Ribeye, croquet of rendang, green vegetables,
sweet potato crème, oriental jus

Wijn/ wine: Shiraz

Glas: €8,60

**Vis van de dag, wafel van aardappel en bieslook,
crème fraîche, bijpassende saus, groente garnituur** €28,50

Fish of the day, waffle of potato and chives, crème fraîche,
matching sauce, vegetables garnish

Wijn/ wine: Vraag de bediening voor een passend wijnadvis

**Shortrib, bereidingen van aardappel, little gem sla,
uien-bacon jam, bieslook (grote portie)** €39,50

Shortrib, preparations of potato, little gem salad,
onion-bacon jam, chives (large serving)

Wijn/ wine: Cahors

Glas: €8,75

**Tournedos met ganzenlever, truffel-ravioli,
gepofte knolselderij, mini champignons, groenten,
Madeira-jus** €39,95

Tournedos with foie gras, truffle-ravioli, puffed celery,
small mushrooms, vegetables, Madeira-jus

Wijn/ wine: Montepulciano

Glas: €9,25

**Pompoen-ricotta pasta, pistache, buratta,
gebakken pompoen, salie** €22,50

Pumpkin-ricotta pasta, pistachio, buratta,
baked pumpkin, sage

Wijn/ wine: Garnacha

Glas: €6,00

**Krokant gebakken zwezerik, ravioli van paddenstoelen,
taartje van knolselderij-truffel en Parmezaanse kaas,
knolselderij crème, kalfs-jus** €49,50

Baked Sweetbread, ravioli of mushrooms, celery crème,
pie of celery-truffle and Parmesan cheese, veal jus

Wijn/ wine: *Garnacha*

Glas: €6,00

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

Wijn/ wine: *Passo del Sud*

Glas: €6,00

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

Dessert

Dessert van de chef €13,50
Dessert of the chef

Kaasplateau €14,50
Cheeseplatter

Voor bij de koffie, To go with your coffee

Friandises €8,00
Friandises

Speciale koffie's, Special coffee

Irish coffee €8,50
Jameson whiskey

Wilhelmina coffee €8,50
DOM Benedictine

French coffee €8,50
Grand Marnier

Italian coffee €8,50
Disaronno

Spanish coffee €8,50
Likor43

***Al onze speciale koffies worden geserveerd met ongezoete geklopte room/
All our special coffees are served with unsweetened heavy cream***