

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 surprised in a culinary way by our chef and 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 **€21,50**

Wine pairing 3 courses

Wijnarrangement 4 gangen **€28,50**

Wine pairing 4 courses

Wijnarrangement 5 gangen **€35,50**

Wine pairing 5 courses

Voorgerechten, Starters

Foie gras, Iberico-ham, brioche brood, structuren van vijg, vijgen-port sorbet €24,50

Foie gras, Iberico-ham, brioche bread, structures of figs, sorbet of figs and port wine

Wijn/ wine: Pineau de Charentes

Glas: €6,50

Carpaccio 2.0 ingelegd met foie gras, truffelcrème, chips van Parmezaanse kaas, ijs van Parmezaanse kaas €24,50

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

Wijn/ wine: San Leonardo Chardonnay

Glas: €6,50

Tonijn met specerijen, ingelegde sjalot, bieslook crème, sesam schuim, koekje van sesam en citroen, zoetzuur komkommer €19,50

Tuna with spices, pickled shallots, chives cream, foam of sesame Cracker of sesame and lemon, sweet and sour cucumber

Wijn/ wine: Sauvignon blanc, Verdejo

Glas: €6,50

Basilicum-risotto bitterballen, tomatensalade, basilicum-mayonaise, Panna cotta van tomaat, sorbet van basilicum €15,50

Basil-risotto savory balls, tomato salad, basil-mayonnaise, pannacotta of tomato, sorbet of basil

Wijn/ wine: Pinot Grigio

Glas: €7,00

Soepen, Soups

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

Wijn/ wine: vraag de bediening voor een passend wijnavvies

Courgettesoep, wonton gevuld met shiitake, ricotta €13,50
Courgettesoup, wonton filled with shiitake mushrooms, ricotta

Wijn/ wine: vraag de bediening voor een passend wijnavvies

Runderbouillon, petit legume, stoofvlees €14,50
Beefbroth, petit legume, beef stew

Wijn/ wine: vraag de bediening voor een passend wijnavvies

Tussengerechten, Entremets

**Sukade, gebakken zwezerik, pommes Anna,
crunch van gekarameliseerde hazelnoten, kalfs-jus** €26,50
Sukade, baked sweetbread, pommes Anna, veal gravy
crunch of caramelized hazelnuts

Wijn/ wine: Garnacha *Glas: € 6,00*

**Coquille met gerookte paling, schuimige saus van limoenblad,
jonge prei, gepekeld citroen, citroen-gel, salty fingers** €26,50
Scallops with smoked eel, sauce of lime leaves, young leek,
Salted lemon, lemon-gel, salty fingers

Wijn/ wine: Riesling *Glas: € 7,50*

Hoofdgerechten, Main courses

Lamsrack, aardappel fondant, aubergine compote, groene groenten, lams-jus verreikt met gepofte knoflook €33,50
Lamb rack, potato fondant, eggplant compote, green vegetables, lamb-sauce enriched with roasted garlic

Wijn/ wine: Zweigelt

Glas: €8,00

Vis van de dag, pommes dauphine, groente garnituur bijpassende saus, €28,50
Fish of the day, pommes dauphine, vegetable garnish, matching sauce

Wijn/ wine: Vraag de bediening voor een passend wijnadvis

Entrecote gegrild, béarnaise saus, groente garnituur €32,50
Grilled entrecote, béarnaise sauce, vegetable garnish

Wijn/ wine: Chianti

Glas: €8,25

Tournedos, gemarineerde shiitake, aardappelkroketje klassieke rodewijn-jus €35,50
Tournedos, marinated shiitake, potato croquet, classic red wine gravy

***Supplement foie gras €9.50**

Wijn/ wine: Malbec

Glas: €9,00

Gnocchi, Parmezaanse kaas, truffel, paddenstoelen, Spinazie, gepocheerd ei, cepessaus €22,50
Gnocchi, Parmesan cheese, truffle, mushrooms, spinach poached egg, porchini sauce

Wijn/ wine: Vraag de bediening voor een passend wijnadvis

Aan tafel bereid, Prepared at your table

Chateaubriand voor twee personen

Chateaubriand for two people

€72,50

Wijn/ wine: vraag de bediening voor een passend wijnadvis

Extra te bestellen, Additional order

Huisgemaakte frieten naturel

Homemade fries plain

€3,95

Huisgemaakte frieten met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

Homemade fries with truffle mayonnaise and Parmesan cheese

€4,95

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
Huisgemaakte zoetigheden voor bij de koffie
Homemade sweets to go with your coffee

Speciale koffie, Special coffee

Irish coffee €9,30
Jameson whiskey

Wilhelmina coffee €9,30
DOM Benedictine

French coffee €9,30
Grand Marnier

Italian coffee €9,30
Disaronno

Spanish coffee €9,30
Likor43

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