

menu de chef

Wij houden rekening met belangrijke dieetwensen EN serveren ook graag een uitgedacht vegetarisch menu als optie. Gerechten lichten we aan tafel toe.

tonijn & appel

tuna & apple

*

eekhoortjesbrood & truffel *

funghi porcini & truffle

*

bouillabaisse **

bouillabaisse

*

hertenrug & pompoen

venison & pumpkin

*

peer & cremeux Bourgogne

pear & Burgundy cremeux

*

vijg & chocolade

fig & chocolate



3 - course | 49,95

3 - course (no dessert) | 52,95 *

4 - course | 57,95 *

4 - course (no dessert) | 59,95 **

5 - course | 67,95 **

6 - course | 74,95 ***

Kaas i.p.v. zoet | 6,- supplement

wijn

per gang | 9,-

kleine glazen kan ook | *small glasses is optional*



bites (to share)

- Môr Irish oester** ~ framboos vinaigrette of Oosters ~ *premium oyster* | 5,-
Jamon Iberico ~ pata negra ~ cebo ~ 60 grams ~ *Spanish cured ham* | 15,-
Argentijnse garnaal ~ aioli ~ *tiger prawn* | order 3 or more 15,-
sticky gamba ~ sriracha dip ~ *sticky gamba* | order 3 or more 12,-
toast cannibale brioche ~ fresh truffle ~ *steak tartare* | order 3 or more 15,-
gyoza rendang ~ sesam ~ miso ~ sping onion ~ *dumpling* | order 3 or more 12,-
gyoza pumpkin spice (v) ~ sesam ~ miso ~ *dumpling* | order 3 or more 12,-
yakitori ~ wagyu ~ *beef skewer* | order 2 or more 15,-
tuna sashimi ~ pizza style ~ wasabi ~ almonds ~ *raw tuna belly* | 18,-
truffel ~ pizza style ~ paddenstoel ~ *pizza tartufo* | 18,-
zuurdesem (supplement) ~ grasboter ~ maldon zout ~ olijfolie ~ *sourdough bread* | 4,-

Vooraf (to start)

- seafood bisque** ~ kreeft ~ coquille ~ dagvangst ~ *lobster fishsoup* | 19,-
steak tartaar ~ Argentijns rund ~ truffel ~ picalilly ~ kwartelei ~ *beef tartare* | 17,-
bouillabaisse ~ croûte ~ zeevruchten ~ rouille ~ *bouillabaisse* | 17,-
coquille ~ truffel ~ inktvis ~ wasabi ~ waterkers ~ *scallops* | 17,-
tonijn ~ paddenstoel ~ hazelnoot ~ wasabi ~ appel cider ~ *raw tuna tataki* | 17,-
eekhoorntjesbrood ~ verse truffel ~ eidooier ~ madeira ~ pecannoot ~ *funghi porcini* (v) | 18,-

hoofd (main)

roodbaars ~ knol ~ groene kruiden ~ ratatouille venkel ~ pastis ~ polenta ~ *redfish & polenta* | 32,-

linguini kreeft ~ kreeftensaus ~ gezouten citroen ~ *lobster linguini* | 35,-

Iberico buikspek ~ coquille ~ sumac ~ jus jalapeño ~ zoete aardappel ~ *porkbelly & scallops* | 32,-

hertenrug ~ stoof ~ pompoen ~ chocolade ~ bosbes ~ *venison & pumpkin* | 38,-

tournedos ~ Argentijns ~ groene groente ~ aardappel ~ jus morille ~ *beef tenderloin* | 35,-

ravioli ~ pompoen ~ bosbes ~ cantharel ~ *ravioli pumpkin* | 28,-

specials

zeetong meunière 400/500 ~ citroen ~ aardappel ~ *sole* | 45,-

Black Angus rib eye (300gr) grain fed ~ Hollandaise ~ aardappel | 38,-

supplement (sides)

handgesneden frietjes ~ tartufo mayonaise ~ *French fries* | 6,-

little gem salade ~ tomaat ~ French dressing ~ Parmezaan ~ *green salad* | 6,-

gegrilde groene asperges ~ maldon zout ~ *green asparagus* | 10,-

zoet (dessert)

- kaas selectie** ~ 5 kazen ~ garnituur ~ suikerbrood | *cheeseboard with 5 cheese* | 15,-
peer ~ rozemarijn ~ appel ~ cremeux Bourgogne ~ honing ~ walnoot *pear & rosemary* | 10,-
vijg ~ chocolade ~ amandel ~ Buddha's hand ~ ganache ~ kardamon ~ *fig & chocolate* | 10,-
scroppino ~ limoncello ~ Prosecco | 8,-
friandises ~ 5 verschillende zoetigheden ~ *5 different bonbons* | 10,-
affugato ~ espresso ~ vanille | 6,-

after dinner drinks

- Pornstar martini passion fruit cocktail | 14,-
Espresso martini Lavazza ~ Grey Goose ~ Kalua | 14,-
Bailey's martini Lavazza ~ Grey Goose ~ Bailey's | 14,-
Smokey Negron dried orange ~ barrel aged | 14,-
Bloody Mary spicy ~ beef stock ~ Grey Goose | 12,-
Amaretto DiMombaruzzo Berta | 10,-
Sambuca DiAnisè Berta | 10,-
Don Julio Anejo Tequila | 12,-
Clase Azul Reposado Tequila | 35,-
D9 gin ~ wild cinnamon ~ dried orange ~ FT clemetine | 14,-
Hendricks gin ~ juniper ~ cucumber ~ Indian tonic | 13,-
Glenmorangie 18y Extremely Rare | 24,-
Lagavulin 16y | 16,-
Ron Zacapa Solera Gran Reserva | 11,-
Flying Dutchman Dark rum No.3 | 8,-

