

# MENU

NEDERLANDS

## VOORGERECHTEN

€ 12,50

### RUNDERCARPACCIO

bospaddenstoelen & truffelcrème

### PATÉ DE CAMPAGNE

rode ui compote

### SPINAZIESALADE

peer, granaatappel, blauwe kaas & tahini dressing

### GEMARINEERDE NOORSE ZALM

Hollandse garnaalijes, rode biet & avocadomayonaise

## SOEP

€ 9,50

ROMIGE TOMATENSOEP MET RIVIERKREEFTJES

## TUSSENGERECHTEN

€ 12,50

### GAMBA & COQUILLE

knolselderijpuree & kruidenolie

### HAMMETJE VAN KWARTEL

truffel

### BURRATA

groene asperges, gepofte tomaat & gefrituurde basilicum

## HOOFDGERECHTEN

€ 27,50

### TOURNEDOS (250 GRAM)

rode wijnsaus

### STEAK (200 GRAM)

eendenlever

### ZEEBAARS UIT DE JOSPEROVEN

antiboise

### QUICHE

ricotta & gegrilde groenten

Alle hoofdgerechten kunnen gesurft worden (+ € 13.50)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites & salade

## DESSERT

€ 10,00

DEATH BY CHOCOLATE

TRIPLE BLAUWE BES

KAASPLANK MET 3 VERSCHILLENDE SOORTEN KAAS

# MENU

ENGLISH

## STARTERS

€ 12,50

### BEEF CARPACCIO

mushrooms & truffle cream

### PATE DE CAMPAIGN

red onion compote

### SPINACH SALAD

pear, pomegranate, blue cheese & tahini oil

### MARINATED NORWEGIAN SALMON

Dutch shrimps, beet & avocado mayonnaise

## SOUP

€ 9,50

CREAMY SOUP OF TOMATO & CRAYFISH

## SECOND COURSE

€ 12,50

### SCALLOP & GAMBA

puree of celeriac & herb oil

### QUAIL & HAM

truffle

### BURATTA

green asparagus, roasted tomato & fried basil

## MAIN COURSE

€ 27,50

### TENDERLOIN (250 GRAM)

red wine sauce

### FLAT IRON STEAK (200 GRAM)

duck liver

### SEA BASS FROM THE JOSPEROVEN

antiboise

### QUICHE

ricotta & grilled vegetables

Combine your dish with half a lobster (+ € 13.50)

All of our main courses are served with fries & a fresh season salad

## DESSERTS

€ 10,00

DEATH BY CHOCOLATE

BLUEBERRY TRIPLE

CHEESEPLATTER

