

# MENU

NEDERLANDS

## VOORGERECHTEN

€ 12,95

### RUNDERCARPACCIO

Pecorino, bospaddenstoelen en truffelmayonaise

### SPINAZIESALADE

Peer, granaatappel, blauwe kaas en tahini dressing

### GEMARINEERDE NOORSE ZALM

Sesamzaad en wasabi mayonaise

### KROKANT FILODEEG GEVULD MET GEROOSTERDE GROENTE

Geserveerd met wortel, dadels en amandelen

## SOEP

€ 9,95

### ROMIGE PASTINAAK MET TRUFFELCRÈME

## TUSSENGERECHTEN

€ 13,95

### GAMBA'S & COQUILLES

Witte bonen, amandelen en kruidenolie

### LAMSKOTELET

Knolselderij en een jus van morieltjes

### BURRATA

Groene asperges, gepofte tomaat en kruidenolie

## HOOFDGERECHTEN

### TOURNEDOS 250 GRAM

met een jus van Madeira

€ 29,50

### CHEF'S STEAK 200 GRAM

met eendenlever

€ 27,95

### ZEEBAARS UIT DE JOSPER

met tomatensalsa en kruidenolie

€ 27,95

### RIB-EYE VOOR 2

met geschaafde truffel

€ 65,00

### VEGETARISCHE GNOCCHI

Geroosterde groente met pecannoten en kaneel. Geserveerd met kruidenroom.

€ 23,50

Let's surf it (+ € 13,95) | Let's foie it (+ € 7,95)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade.

## DESSERTS

€ 10,00

### CHOCOLADE FONDANT

Vanille ijs en rood fruit

### KAASPLANK

3 soorten Franse kaas met vijgenbrood en appelstroop

### PRUIJEN IN GRAPPA

met koffiècrème en merengue



MENU ★ 2018

# MENU

ENGLISH

## STARTERS

€ 12,95

### BEEF CARPACCIO

Pecorino, roasted mushrooms and truffle mayonnaise

### SPINACH SALAD

Pear, pomegranate, blue cheese and a dressing of tahini

### MARINATED NORWEGIAN SALMON

Wasabi mayonnaise and sesame

### CRISPY FILO PASTRY

Roasted carrot, almonds and dates

## SOUP

€ 9,95

### CREAMY PARSNIP WITH TRUFFLE CREAM

## SECOND COURSES

€ 13,95

### GAMBA'S AND SCALLOPS

White beans, hazelnuts and herb oil

### LAMB CHOPS

Celery egg and a jus of morels

### BURRATA

Green asparagus, grilled tomato and herb oil

## MAIN COURSES

### TENDERLOIN 250 GRAM

With a jus of Madeira

€ 29,50

### CHEF STEAK 200 GRAM

Foie de canard

€ 27,95

### SEABASS FROM THE JOSPER

Antiboise and herb oil

€ 27,95

### RIB EYE FOR 2

Served with fresh truffle

€ 65,00

### VEGETARIAN GNOCCHI

With vegetables, brussels sprouts, nuts, cinnamon and pumpkin

€ 23,50

Let's surf it (+ € 13,95) | Let's foie it (+ € 7,95)

All main courses will be served with fries and salad.

## DESSERTS

€ 10,00

### CHOCOLATE FONDANT

Red fruit and vanilla ice cream

### FRENCH CHEESE PLATTER

Pairing garnish

### PRUNES IN GRAPPA

Coffee creme and merengue



MENU ★ 2018