

# MENU

NEDERLANDS

## VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO Pecorino, bospaddenstoelen & fungi porcini cream	€ 13,95
GEROOKTE ZALM Groene kruiden, sesamzaad & wasabi mayonaise	€ 14,95
BURRATA Relish van tomaat, pijnboompitten & granaatappeldressing	€ 12,95
STEAK TARTAAR Truffelcreme & een gefrituurd kwarteleitje	€ 14,95
CAMEMBERT UIT DE OVEN VOOR 2 Om te delen	€ 18,00

## SOEP

PASTINAAKSOEP Perenstroop	€ 9,95
------------------------------	--------

## TUSSENGERECHTEN

TERRINE VAN EENDENLEVER Brioche & uien/cranberry compote	€ 15,95
GEGRILDE LAUWWARME ZALM Linzen, rode wijnsaus & cantharel	€ 14,95
GEPOFTE AUBERGINE Yoghurt & granaatappel	€ 13,95

## HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden gereserveerd met frites & salade

CHEF'S STEAK MET FOIE GRAS Rode wijnsaus	€ 29,50
RIB-EYE VOOR 2 Verse truffel	€ 67,00
HELE GEGRILDE FOREL Amandelschaaf	€ 27,95
GEVULDE POMPOEN Spruitjes, noten & rozijnen	€ 24,95
TOURNEDOS 250 GRAM Bearnaise	€ 31,50
HELE KREEFT UIT DE JOSPER kruidenolie	€ 38,95
LETS SURF IT	+ € 17,95
LETS FOIE IT	+ € 10,50

## SIDES

GEGRILDE GROENTES	€ 5,95
GEGRILDE ASPERGES	€ 5,95

## DESSERTS

CHOCOLATE DREAM Caramel-zeezout ijs & Amarenen kersen	€ 11,95
KAASPLANKJE Franse kazen, vijgenbrood & appelstroop	€ 14,95
PANNACOTTA MOKKA Stoofperen & kaneel roomijs	€ 11,95
GIN&TONIC SCROPPINO	€ 9,95

# MENU

ENGLISH

## STARTERS

BEEF CARPACCIO Pecorino, roasted mushrooms & funghi porcini creme	€ 13,95
SMOKED SALMON Green herbs, sesame & wasabi mayonnaise	€ 14,95
BURRATA Relish of tomato, pine nuts & pomegranate dressing	€ 12,95
STEAK TARTAAR Truffle creme & fried quail egg	€ 14,95
CAMEMBERT FROM THE OVEN FOR 2 To share	€ 18,00

## SOUP

PARSNIP SOUP Pear syrup	€ 9,95
----------------------------	--------

## SECOND COURSES

DUCK LIVER TERRINE Brioche & onion/cranberry compote	€ 15,95
GRILLED LUKEWARM SALMON Lentils, red wine sauce & cantharel	€ 14,95
ROASTED EGGPLANT Yogurt & pomegranate	€ 13,95

## MAIN COURSES

All main courses are served with french fries & salad

CHEF'S FLAT IRON STEAK 200 GRAM Foie gras & red wine sauce	€ 29,50
RIB-EYE FOR 2 600 GRAM Fresh truffle	€ 67,00
WHOLE GRILLED TROUT Almond flakes	€ 27,95
FILLED PUMPKIN Brussels sprouts, nuts & raisins	€ 24,95
TENDERLOIN 250 GRAM Bearnaise	€ 31,50
WHOLE LOBSTER FROM THE JOSPER Homemade herb oil	€ 38,95
LETS SURF IT	+ € 17,95
LETS FOIE IT	+ € 10,50

## SIDES

GRILLED VEGETABLES	€ 5,95
GREEN ASPARAGUS	€ 5,95

## DESSERTS

CHOCOLATE DREAM Caramel sea salt ice cream & Amarena cherries	€ 11,95
CHEESE BOARD French cheeses, fig bread & apple syrup	€ 14,95
COFFEE PANNACOTTA Stewed pears & cinnamon ice cream	€ 11,95
GIN&TONIC SCROPPINO	€ 9,95

