

# GERONIMO

## FINE FOOD & WINE

Eat well, sin a little

### LUNCH MENU (2 GANGEN) TOT 16:00 UUR TE BESTELLEN 35

LUNCH MENU (2 COURSES) TILL 4 PM

Voor - hoofd | Starter - Main

Voor de lunch is het ook mogelijk om van de dinerkaart te bestellen  
For lunch it is also possible to order from the dinner card

### MENU COURSES SURPRISE

<b>3 Gangen</b>	45
Voor - Tussen - Hoofd   Starter - Second - Main	
<b>4 Gangen</b> 4 Courses	52.5
Voor - Tussen - Hoofd - Dessert*   Starter - Second - Main - Dessert*	
<b>4 Gangen</b> (Tussen i.p.v. Dessert) 4 Courses (Second instead of Dessert)	60
Voor - Tussen - Tussen - Hoofd   Starter - Second - Third - Main	
<b>5 Gangen</b> 5 Courses	67.5
Voor - Tussen - Tussen - Hoofd - Dessert*   Starter - Second - Third - Main - Dessert*	
<b>6 Gangen</b> 6 Courses	75
Voor - Tussen - Tussen - Tussen - Hoofd - Dessert	
Starter - Second - Third - Fourth - Main - Dessert	
<b>6 Gangen all-in</b> 6 Courses all-in	145
Voor - Tussen - Tussen - Tussen - Hoofd - Dessert	
<b>6 Gangen, wijnarrangement, water en koffie</b>	
Starter - Second - Third - Fourth - Main - Dessert	
6 Courses, Wine Pairing, Water and Coffee	
* Supplement Kaas i.p.v. Dessert - Cheese instead of Dessert	+5

### APERITIEF APERITIF

<b>Pain   Alioli   Truffel</b> ① ③	5.5
Bread   Alioli   Truffle	
<b>Olijven</b>	4.5
Olives	
<b>Focaccia   Olijfolie   Humus</b> ① ⑥ ⑩	8.5
Focaccia   Olive oil   Humus	

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen - Menus can only be ordered per table  
Voor tafels vanaf 8 personen stellen wij graag een keuzemenu samen (in overleg à la carte)  
We are happy to put together a choice menu for tables of 8 or more (in consultation à la carte)  
Vraag naar onze wijnarrangementen - Ask about our wine pairing

Laat u verrassen door de chef. Uiteraard houden wij rekening met allergieën,  
echter geen uitzonderingen op gerechten (een vegetarische optie is wel mogelijk).  
Be surprised by the chef. Of course we take allergies into account,  
however no exceptions to dishes (a vegetarian option is possible).

# GERONIMO

## FINE FOOD & WINE

Eat well, sin a little

### ANTIPASTI ANTIPASTI

**Antipasti plank met diverse specialiteiten om van te genieten bij het aperitief of de borrel - vanaf 2 personen**

p.p. 17.5

Antipasti board with various specialties to enjoy with an aperitif or drink - 2 persons or more

### VOORGERECHTEN STARTERS

<b>Carpaccio   Truffelmayonaise   Pijnboompitjes   Parmezaan</b> (3)	15
Carpaccio   Truffle mayonnaise   Pine nuts   Parmesan	
<b>Kingfish   Pad Thai   Komkommer   Zoetzuur</b> (4) (6) (11)	18
Kingfish   Pad thai   Cucumber   Sweet Sour	
<b>Beef tataki   Sesam   Wakame</b> (6) (11)	18
Beef tataki   Sesame   Wakame	
<b>Crushi Vega   Bimi   Soja sesam</b> (1) (3) (6) (11)	15
Crushi Vega   Bimi   Soy sesame	
<b>Premium Carpaccio   Wagyu   Truffelmayonaise</b> (3)	28
Premium Carpaccio   Wagyu   Truffle Mayonnaise	

### TUSSENGERECHTEN SIDE DISHES

<b>Iberico Ribs   Oosters gelakt</b> (1) (6) (11)	18
Iberico Ribs   Oriental lacquered	
<b>Bisque   Hollandse garnaal</b> (4) (7)	15
Bisque   Dutch shrimp	
<b>Gamba   NDUja   Sjalot</b> (2) (7)	16
Gamba   NDUja   Shallot	
<b>Entrecote   Voorjaarsgroente   Lotuswortel   Zoet pikant</b> (6)	16
Entrecote   Spring vegetable   Lotus root   Sweet spicy	

# GERONIMO

## FINE FOOD & WINE

Eat well, sin a little

### HOOFDGERECHTEN

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en bijpassend garnituur en de vleesgerechten met een bordelaise-, peper-, champignon roomsaus of truffelsaus naar keuze*

#### Ribeye | 300 gram

Ribeye | 300 gr.

30

#### Ossenhaas | 200 gram

Beef Tenderloin | 200 gr.

35

#### Chateaubriand | Bearnaise saus (3) (10) (per 2 personen 500 gram)

Chateaubriand | Bearnaise sauce - (per 2 persons 500 gram)

p.p. 37

#### Côte de Boeuf | 500 gram

Rib steak | 500 gr.

45

#### Ossenhaas 200 gram | Gorgonzola | Zoete uiensaus (7)

Beef tenderloin 200 grams | Gorgonzola | Sweet onion sauce

38

#### Halve kreeft | Zeevruchten | Tagliolini (1) (2) (7) (12)

Half lobster | Seafood | Tagliolini

45

#### Tarbot | Xo | Morille (1) (2) (4) (6)

Turbot | Xo | Morel

35

#### Zeebaars | Chilisaus | Witte kool (4) (6) (11)

Sea bass | Chili sauce | White cabbage

29

#### Tortellini | Parmezaan | Spinazie | Tomaat (1) (3) (5) (7)

Tortellini | Parmesan | Spinach | Tomato

24

#### Supplement Ganzenlever | Foie Gras

9

#### Supplement Truffel | Truffle

dagprijs | daily price

#### Extra saus | Extra sauce

3.5

# GERONIMO

## FINE FOOD & WINE

Eat well, sin a little











### NAGERECHTEN DESSERTS

<b>Sabayon   Vanille   Rood fruit</b> (3) (7) (12)	10
Sabayon   Vanilla   Forest Fruit	
<b>Lemon   Berrie   Sunshine</b> (1) (7)	10
Lemon   Berrie   Sunshine	
<b>Pornstar   Martini   Sorbet</b> (1) (7)	10
Pornstar   Martini   Sorbet	
<b>Chocolade Dessert van de Chef</b> (1) (3) (7)	10
Chocolate Dessert from the Chef	
<b>Kaasselectie - 5 soorten   Noten   Brood</b> (1) (7) (8)	15
Cheese selection - 5 kinds   Nuts   Bread	

### SPECIALE KOFFIES SPECIAL COFFEES

<b>Koffie Cocktail   Baileys   Belvedere Vodka   Espresso</b> (7)	10
Coffee Cocktail   Baileys   Belvedere Vodka   Espresso	
<b>Ierse Koffie   Jameson Irish Whiskey</b> (7)	8
Irish Coffee   Jameson Irish Whiskey	
<b>Spaanse Koffie   43 Cuarenta y Tres</b> (7)	8
Spanish Coffee   43 Cuarenta y Tres	
<b>Italiaanse Koffie   Amaretto Disaronno</b> (7)	8
Italian Coffee   Amaretto Disaronno	
<b>Franse Koffie   Grand Marnier Rouge</b> (7)	8
French Coffee   Grand Marnier Rouge	

### ALLERGENEN SYMBOLEN ALLERGEN SYMBOLS

						
1. Gluten Gluten	2. Schaaldieren Shellfish	3. Eieren Eggs	4. Vis Fish	5. Pinda Peanut	6. Soja Soya	7. Melk Milk
						
8. Noten Nuts	9. Selderij Celery	10. Mosterd Mustard	11. Sesamzaad Sesame seed	12. Sulfit Sulfite	13. Lupine Lupine	14. Weekdieren Mollusks