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

3 Gangen — 45
Voor - Tussen - Hoofd | Starter - Second - Main

4 Gangen 4 Courses — 52.5
Voor - Tussen - Hoofd - Dessert* | Starter - Second - Main - Dessert*

4 Gangen (Tussen i.p.v. Dessert) 4 Courses (Second instead of Dessert) — 60
Voor - Tussen - Tussen - Hoofd | Starter - Second - Third - Main

5 Gangen 5 Courses — 67.5
Voor - Tussen - Tussen - Hoofd - Dessert* | Starter - Second - Third - Main - Dessert*

6 Gangen 6 Courses — 75
Voor - Tussen - Tussen - Tussen - Hoofd - Dessert
Starter - Second - Third - Fourth - Main - Dessert

6 Gangen all-in 6 Courses all-in — 145
Voor - Tussen - Tussen - Tussen - Hoofd - Dessert
6 Gangen, wijnarrangement, water en koffie
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

Pain | Alioli | Truffel (1) (3) — 5.5
Bread | Alioli | Truffle

Olijven — 4.5
Olives

Focaccia | Olijfolie | Humus (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).

03 2024

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

Carpaccio | Truffelmayonaise | Pijnboompitjes | Parmezaan (3) 15
Carpaccio | Truffle mayonnaise | Pine nuts | Parmesan

Kingfish | Pad Thai | Komkommer | Zoetzuur (4) (6) (11) 18
Kingfish | Pad thai | Cucumber | Sweet Sour

Beef tataki | Sesam | Wakame (6) (11) 18
Beef tataki | Sesame | Wakame

Crushi Vega | Bimi | Soja sesam (1) (3) (6) (11) 15
Crushi Vega | Bimi | Soy sesame

Premium Carpaccio | Wagyu | Truffelmayonaise (3) 28
Premium Carpaccio | Wagyu | Truffle Mayonnaise

TUSSENGERECHTEN SIDE DISHES

Iberico Ribs | Oosters gelakt (1) (6) (11) 18
Iberico Ribs | Oriental lacquered

Bisque | Hollandse garnaal (4) (7) 15
Bisque | Dutch shrimp

Gamba | NDuja | Sjalot (2) (7) 16
Gamba | NDuja | Shallot

Entrecote | Voorjaarsgroente | Lotuswortel | Zoet pikant (6) 16
Entrecote | Spring vegetable | Lotus root | Sweet spicy

03 2024

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

MAIN COURSES
All main courses are served with fries and matching garnish, and the meat dishes with a bordelaise, pepper, mushroom cream sauce or truffle sauce of your choice

Ribeye | 300 gram — 30
Ribeye | 300 gr.

Ossenhaas | 200 gram — 35
Beef Tenderloin | 200 gr.

Chateaubriand | Bearnaise saus (3) (10) — p.p. 37
(per 2 personen 500 gram)
Chateaubriand | Bearnaise sauce - (per 2 persons 500 gram)

Côte de Boeuf | 500 gram — 45
Rib steak | 500 gr.

Ossenhaas 200 gram | Gorgonzola | Zoete uiensaus (7) — 38
Beef tenderloin 200 grams | Gorgonzola | Sweet onion sauce

Tarbot | Xo | Morille (1) (2) (4) (6) — 35
Turbot | Xo | Morel

Zeebaars | Chilisaus | Witte kool (4) (6) (11) — 29
Sea bass | Chili sauce | White cabbage

Supplement Ganzenlever | Foie Gras — 9

Supplement Truffel | Truffle — dagprijs | daily price

Extra saus | Extra sauce — 3.5

PASTA PASTA DISHES

Gamba | Tagliolini (1) (2) (3) (4) — 26
Gamba | Tagliolini

Porcini | Eekhoorntjesbrood | Tagliolini (1) (3) — 24
Porcini | Tagliolini

Genovese | Rigatoni | Runderragout (1) (3) (4) (12) — 24
Genovese | Rigatoni | Beef stew

Vongole | Schelpdieren | Spaghetti (1) (3) (14) — 24
Vongole | Spaghetti

Tortellini | Parmezaan | Spinazie | Tomaat (1) (3) (5) (7) — 24
Tortellini | Parmesan | Spinach | Tomato

Halve kreeft | Zeevruchten | Tagliolini (1) (2) (3) (4) (7) (14) — 45
Half lobster | Seafood | Tagliolini

06 2024

GERONIMO
FINE FOOD & WINE

Eat well, sin a little

NAGERECHTEN DESSERTS

Sabayon | Vanille | Rood fruit (3) (7) (12) — 10
Sabayon | Vanilla | Forest Fruit

Lemon | Berrie | Sunshine (1) (7) — 10
Lemon | Berrie | Sunshine

Pornstar | Martini | Sorbet (1) (7) — 10
Pornstar | Martini | Sorbet

Chocolade Dessert van de Chef (1) (3) (7) — 10
Chocolate Dessert from the Chef

Kaasselectie - 5 soorten | Noten | Brood (1) (7) (8) — 15
Cheese selection - 5 kinds | Nuts | Bread

SPECIALE KOFFIES SPECIAL COFFEES

Koffie Cocktail | Baileys | Belvedere Vodka | Espresso (7) — 10
Coffee Cocktail | Baileys | Belvedere Vodka | Espresso

Ierse Koffie | Jameson Irish Whiskey (7) — 8
Irish Coffee | Jameson Irish Whiskey

Spaanse Koffie | 43 Cuarenta y Tres (7) — 8
Spanish Coffee | 43 Cuarenta y Tres

Italiaanse Koffie | Amaretto Disaronno (7) — 8
Italian Coffee | Amaretto Disaronno

Franse Koffie | Grand Marnier Rouge (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. Sulfiet *Sulfite*
13. Lupine *Lupine*
14. Weekdieren *Mollusks*

03 2024