

# GERONIMO

## FINE FOOD & WINE

Eat well, sin a little

### LUNCH MENU (2 GANGEN) TOT 16:00 UUR TE BESTELLEN 39

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>	49
<b>Voor - Tussen - Hoofd</b>   Starter - Second - Main	
<b>4 Gangen</b> 4 Courses	56.5
<b>Voor - Tussen - Hoofd - Dessert*</b>   Starter - Second - Main - Dessert*	
<b>4 Gangen</b> (Tussen i.p.v. Dessert) 4 Courses (Second instead of Dessert)	64
<b>Voor - Tussen - Tussen - Hoofd</b>   Starter - Second - Third - Main	
<b>5 Gangen</b> 5 Courses	71.5
<b>Voor - Tussen - Tussen - Hoofd - Dessert*</b>   Starter - Second - Third - Main - Dessert*	
<b>6 Gangen</b> 6 Courses	79
<b>Voor - Tussen - Tussen - Tussen - Hoofd - Dessert</b> Starter - Second - Third - Fourth - Main - Dessert	
<b>6 Gangen all-in</b> 6 Courses all-in	149
<b>Voor - Tussen - Tussen - Tussen - Hoofd - Dessert</b> <b>6 Gangen, wijnarrangement, water en koffie</b> Starter - Second - Third - Fourth - Main - Dessert 6 Courses, Wine Pairing, Water and Coffee	
<b>* Supplement Kaas i.p.v. Dessert - Cheese instead of Dessert</b>	+5

### APERITIEF

#### APERITIF

**Pain | Alioli | Truffel 1** 5.5

Bread | Alioli | Truffle

**Olijven** 4.5

Olives

**Focaccia | Olijfolie | Humus** 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>	17
Carpaccio   Truffle mayonnaise   Pine nuts   Parmesan	
<b>Rundertartaar   64 C dooier   Savora   Artisjok</b>	18
Beef tartare   64 C yolk   Savora   Artichoke	
<b>Tonijn Kabayaki   Sesam   Wakame</b>	18
Tuna Kabayaki   Sesame   Wakame	
<b>Groente Mostarda   Tomaat   Spinazie</b>	15
Crushi Vega   Bimi   Soy sesame	
<b>Premium Carpaccio   Wagyu   Truffelmayonaise</b>	32
Premium Carpaccio   Wagyu   Truffle Mayonnaise	

### TUSSENGERECHTEN SIDE DISHES

<b>Iberico Ribs   Oosters gelakt</b>	18
Iberico Ribs   Oriental lacquered	
<b>Risotto   Langoustine</b>	18
Risotte   Langoustine	
<b>Tortellini Traditioneel Porc   Saus Rozemarijn   Salie</b>	18
Tortellini Traditional   Sauce of Rosemary   Sage	
<b>Gado gado   Milde curry   Pinda</b>	16
Gado gado   Mild curry   Peanut	
<b>Dorade   Laksa</b>	16
Dorade   Laksa	

# GERONIMO

## FINE FOOD & WINE

Eat well, sin a little

### HOOFDGERECHTEN

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

#### Ribeye | 300 gram

Ribeye | 300 gr.

#### Ossenhaas | 200 gram

Beef Tenderloin | 200 gr.

#### Chateaubriand | Bearnaise saus (p. 2 personen 500g)

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

#### Ossenhaas | 300 gram

Beef Tenderloin | 300 gr.

#### Ossenhaas 200 gram | Gorgonzola | Zoete uiensaus

Beef tenderloin 200 grams | Gorgonzola | Sweet onion sauce

#### Tongfilet | Aardappelkorst | Koji saus

Sole fillet | Potato crust | Gorgonzola | Koji sauce

#### Kabeljauw | Oestersaus | Gerookte botersaus |

#### Meloen

Cod | Oyster sauce | Smoked butter sauce | Melon

#### Friet | Fries

#### Rozeval aardappel met rozemarijn | Roseval potato

with rosemary

#### Supplement Ganzenlever | Foie Gras

#### Supplement Truffel | Truffle

#### Extra saus | Extra sauce

### MAIN COURSES

*All main courses are served with garnish and , and the meat dishes with a sauce of your choice.*

32

35

p.p. 37

49

38

35

35

5

5

9

dagprijs | daily price

3.5

### PASTA PASTA DISHES

#### Gamba | Tagliolini

Gamba | Tagliolini

#### Porcini | Eekhoorntjesbrood | Tagliolini

Porcini | Tagliolini

#### Genovese | Rigatoni | Runderragout

Genovese | Rigatoni | Beef stew

#### Tortellini | Parmezaan | Spinazie | Tomaat

# GERONIMO

## FINE FOOD & WINE

Eat well, sin a little

### NAGERECHTEN DESSERTS

<b>Sabayon   Vanille   Rood fruit</b>	10
Sabayon   Vanilla   Forest Fruit	
<b>Tiramisu</b>	10
Tiramisu	
<b>Cheesecake   Rood fruit</b>	10
Cheesecake   Forest Fruit	
<b>Chocolade Dessert van de Chef</b>	10
Chocolate Dessert from the Chef	
<b>Kaasselectie - 5 soorten   Noten   Brood</b>	15
Cheese selection - 5 kinds   Nuts   Bread	

### SPECIALE KOFFIES SPECIAL

#### COFFEES

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