

# GERONIMO

## FINE FOOD & WINE

Eat well, sin a little

### LUNCH MENU tot 16:00 uur te bestellen | till 4 PM

**2 Gangen 2 Courses** 39

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.*

---

### VERRASSINGSMENU COURSES SURPRISE

**3 Gangen 3 Courses** 49

Voor - Tussen - Hoofd | *Starter - Second - Main*

**4 Gangen 4 Courses** 56.5

Voor - Tussen - Hoofd - Dessert\* | *Starter - Second - Main - Dessert\**

**4 Gangen 4 Courses Tussen i.p.v. Dessert | *Second instead of Dessert*** 64

Voor - Tussen - Tussen - Hoofd | *Starter - Second - Third - Main*

**5 Gangen 5 Courses** 71.5

Voor - Tussen - Tussen - Hoofd - Dessert\* | *Starter - Second - Third - Main - Dessert\**

**6 Gangen 6 Courses** 79

Voor - Tussen - Tussen - Tussen - Hoofd - Dessert | *Starter - Second - Third - Fourth - Main - Dessert*

**6 Gangen All-in 6 Courses All-in** 149

Voor - Tussen - Tussen - Tussen - Hoofd - Dessert - Wijnarrangement - Water - Koffie |  
*Starter - Second - Third - Fourth - Main - Dessert - Wine Pairing - Water - Coffee*

**\* Supplement Kaas i.p.v. Dessert | Cheese instead of Dessert** +5

### APERITIEF APERITIF

**Olijven | Olives** 4.5

**Pain - Alioli - Truffel | Bread - Alioli - Truffe** ① ③ ⑥ ⑩ 5.5

**Focaccia - Hummus | Focaccia - Hummus** ① ⑥ ⑩ 8.5

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen. Voor tafels vanaf 8 personen stellen wij graag een keuzemenu samen (in overleg à la carte). Vraag naar onze wijnarrangementen.

**Laat u verrassen door de chef. Uiteraard houden wij rekening met allergieën, echter geen uitzonderingen op gerechten (een vegetarische optie is wel mogelijk).**

*Menus can only be ordered per table. We are happy to put together a choice menu for tables of 8 or more (in consultation à la carte). Ask about our wine pairing. **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 Antipasti board ①

17.5 p.p.

Diverse specialiteiten om van te genieten bij het aperitief of de borrel - vanaf 2 personen /

Various specialties to enjoy with an aperitif or drink - 2 persons or more

### VOORGERECHTEN STARTERS

#### Carpaccio - Truffelmayonaise - Pijnboompitjes - Parmezaan ③ ⑦ ⑩ 17

Carpaccio - Truffle mayonnaise - Pine nuts - Parmesan

#### Rundertartaar - 64 C dooier- Savora - Artisjok ③ 18

Beef tartare - 64 C yolk - Savora - Artichoke

#### Tonijn Kabayaki - Witte kool - Okonomiyaki ① ③ ④ ⑥ ⑨ ⑩ 18

Tuna Kabayaki - White Cabbage - Okonomiyaki

#### Groente Mostarda - Tomaat - Spinazie ⑩ 15

Vegetable Mustard - Tomato - Spinach

#### Premium Carpaccio - Wagyu - Truffelmayonaise ③ ⑦ ⑩ 32

Premium Carpaccio - Wagyu - Truffle mayonnaise

### TUSSENGERECHTEN INTERMEDIATES

#### Iberico Ribs - Oosters gelakt ⑥ ⑪ 18

Iberico Ribs - Oriental lacquered

#### Risotto - Langoustine ② ⑦ 18

Risotto - Langoustine

#### Tortellini - Pork - Saus Rozemarijn - Salie ① ③ 18

Tortellini - Pork - Sauce of Rosemary - Sage

#### Gado gado - Milde curry - Pinda ⑤ 16

Gado gado - Mild curry - Peanut

# GERONIMO

## FINE FOOD & WINE

Eat well, sin a little

### HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

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

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

<b>Ribeye 300 gram</b>	32
<i>Ribeye 300 grams</i>	
<b>Ossehaas 200 gram</b>	35
<i>Beef Tenderloin 200 grams</i>	
<b>Chateaubriand - Bearnaise saus - p. 2 personen 500 gram</b> ③	37 p.p.
<i>Chateaubriand - Bearnaise sauce - p. 2 persons 500 grams</i>	
<b>Ossenhaas 300 gram</b>	49
<i>Beef Tenderloin 300 grams</i>	
<b>Ossenhaas 200 gram - Gorgonzola - Zoete uiensaus</b> ⑦	38
<i>Beef Tenderloin 200 grams - Gorgonzola - Sweet onion sauce</i>	
<b>Tongfilet - Aardappelkorst - Koji saus</b> ④ ⑥	35
<i>Sole fillet - Potato crust - Koji sauce</i>	
<b>Kabeljauw - Oester - Gerookte botersaus - Meloen</b> ④ ⑦ ⑭	35
<i>Cod - Oyster - Smoked butter sauce - Melon</i>	
<b>Friet</b>   Fries	5
<b>Rozeval aardappel met rozemarijn</b>   Roseval potato with rosemary	5
<b>Supplement Ganzenlever</b>   Supplement Foie Gras	9
<b>Supplement Truffel</b>   Supplement Truffle	dagprijs
<b>Extra saus</b>   Extra sauce	3.5

### PASTA PASTA DISHES

<b>Gamba - Tagliolini</b> ① ② ③ ⑦	26
<i>Gamba - Tagliolini</i>	
<b>Porcini - Eekhoorntjesbrood - Tagliolini</b> ① ③ ⑦	24
<i>Porcini - Chanterelles - Tagliolini</i>	
<b>Genovese - Rigatoni - Runderragout</b> ① ③ ⑦	24
<i>Genovese - Rigatoni - Beef stew</i>	
<b>Tortellini - Parmezaan - Spinazie - Tomaat</b> ① ③ ⑦	24
<i>Tortellini - Parmesan - Spinach - Tomato</i>	

# GERONIMO

## FINE FOOD & WINE

Eat well, sin a little

### NAGERECHTEN DESSERTS

<b>Sabayon - Vanille - Rood fruit</b> ③ ⑦ ⑫	10
<i>Sabayon - Vanilla - Forest Fruit</i>	
<b>Tiramisu</b> ③ ⑦ ⑧	10
<i>Tiramisu</i>	
<b>Cheesecake - Rood fruit</b> ⑦ ⑧	10
<i>Cheesecake - Forest Fruit</i>	
<b>Chocolade Dessert van de Chef</b> ⑦ ⑧	10
<i>Chocolate Dessert from the Chef</i>	
<b>Kaasselectie - 5 soorten - Noten - Brood</b> ① ⑤ ⑦	15
<i>Cheese selection - 5 kinds - Nuts - Bread</i>	

### SPECIALE KOFFIES SPECIAL COFFEES

<b>Koffie Cocktail - Baileys - Belvedere Vodka - Espresso</b> ⑥ ⑪	10
<i>Coffee Cocktail - Baileys - Belvedere Vodka - Espresso</i>	
<b>Ierse Koffie - Jameson Irish Whiskey</b>	10
<i>Irish Coffee - Jameson Irish Whiskey</i>	
<b>Spaanse Koffie - 43 Cuarenta y Tres</b>	10
<i>Spanish Coffee - 43 Cuarenta y Tres</i>	
<b>Italiaanse Koffie - Amaretto Disaronno</b>	10
<i>Italian Coffee - Amaretto Disaronno</i>	
<b>Franse Koffie - Grand Marnier Rouge</b>	10
<i>French Coffee - Grand Marnier Rouge</i>	
<b>Affogato - Espresso - Vanille-ijs - Amaretto - Amandel - Slagroom</b>	10
<i>Affogato - Espresso - Vanilla ice cream - Amaretto - Almond - Whipped cream</i>	

### ALLERGENEN SYMBOLEN ALLERGEN SYMBOLS

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