

LUNCH MENU

TOT 16:00 UUR TE BESTELLEN | TILL 4 PM

2 GANGEN | 2 COURSES

39

VOOR - HOOFD | *STARTER - MAIN*

HET IS OOK MOGELIJK OM VAN DE DINERKAART TE BESTELLEN | IT IS ALSO POSSIBLE TO ORDER FROM THE DINNER CARD

CHEFS MENU

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

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

+7,5

VOOR GEZELSCHAPPEN VANAF 8 PERSONEN SERVEREN WIJ UITSLUITEND HET CHEFS MENU.
UITERAARD HOUDEN WIJ REKENING MET ALLERGIEËN. ECHTER, VOOR UITZONDERINGEN KUNNEN WIJ EEN
MEERPRIJS IN REKENING BRENGEN. EEN VEGETARISCHE OPTIE IS MOGELIJK.

*FOR GROUPS OF 8 OR MORE, WE EXCLUSIVELY SERVE THE CHEF'S MENU.
OF COURSE, WE TAKE ALLERGIES INTO ACCOUNT. HOWEVER, FOR SPECIAL EXCEPTIONS, AN ADDITIONAL
CHARGE MAY APPLY. A VEGETARIAN OPTION IS AVAILABLE.*

VOOR | STARTER

TARTAAR VAN TONIJN - RADIJS - AVOCADO - YUZU VINAIGRETTE

TUSSEN | SECOND

KABELJAUW - KNOL - WITTE CHOCOLADE - BONITO

TUSSEN | THIRD

DORADE - VENKEL CRÈME - CITROENMELISSE - DASHI

TUSSEN | FOURTH

BRISKET - MISO - LOTUS WORTEL

HOOFD | MAIN

OSSENHAAS - PORT SAUS

DESSERT | DESSERT

AARDBEI - VANILLE - CARMEL

GERECHTEN ZIJN ONDERHEVIG AAN CREATIEVE WISSELINGEN, WELKE NIET ALTIJD IN DEZE KAART WORDEN GEREFLCTEERD.
THE MENU IS SUBJECT TO CREATIVE CHANGES, WHICH MAY NOT ALWAYS BE REFLECTED ON THIS MENU.

APERITIEF APERITIF

OLIJVEN OLIVES

4,5

PAIN – ALIOLI – TRUFFEL BREAD – ALIOLI – TRUFFLE ①③⑥⑩

5,5

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 ③⑦⑩

17

CARPACCIO – TRUFFLE MAYONNAISE – PINE NUTS – PARMESAN

RUNDERTARTAAR – GORGONZOLA MOUSSE – GIARDINIERE ⑦

18

BEEF TARTARE – GORGONZOLA MOUSSE – MARINATED VEGETABLES

TONIJN TATAKI – WAKAME – SESAM – SOJA ④⑥⑪

18

TUNA TATAKI – WAKAME – SESAME – SOY SAUCE

WATERMELOEN CEVICHE – MANGO – KORIANDER ⑥

16

WATERMELON CEVICHE – MANGO – CORIANDER

CAESAR SALADE – KIP – PARMEZAAN – ANSJOVIS – EI ③④⑥⑪

19

CAESAR SALAD – CHICKEN – PARMESAN – ANCHOVIES – EGG

GEITENKAAS SALADE – NOTEN – HONING-MOSTERD DRESSING ⑧⑩

19

GOAT CHEESE SALAD – NUTS – HONEY MUSTARD DRESSING

PREMIUM CARPACCIO – WAGYU – TRUFFELMAYONAISE ③⑦⑩

32

PREMIUM CARPACCIO – WAGYU – TRUFFLE MAYONNAISE

TUSSENGERECHTEN INTERMEDIATES

BRISKET – AARDAPPEL – CRÈME FRAÎCHE – OLIJF ⑥⑦

18

BRISKET – POTATO – CRÈME FRAÎCHE – OLIVE

RUND – GUANCALE – PAPRIKA – MOSTERD ③⑥⑩

18

BEEF – GUANCIALE – PEPPER – MUSTARD

ZEEDUIVEL – PERZIK – MOZZARELLA – KIKKERERWT ④⑦⑩

18

MONKFISH – PEACH – MOZZARELLA – CHICKPEA

KONINGSZWAM – KAPPERTJES – ZWARTE KNOFLOOK – CITROEN ⑥⑦

16

KING OYSTER MUSHROOM – CAPERS – BLACK GARLIC – LEMON

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.

RIBEYE 300 GRAM <i>RIBEYE 300 GRAMS</i>	32
OSSENHAAS 200 GRAM <i>BEEFTENDERLOIN 200 GRAMS</i>	35
CHATEAUBRIAND - BEARNAISESAUS - P. 2 PERSONEN 500 GRAM ③ <i>CHATEAUBRIAND - BERNARD SAUCE - P. 2 PERSONS 500 GRAMS</i>	37 P.P.
OSSENHAAS 300 GRAM <i>BEEF TENDERLOIN 300 GRAMS</i>	49
OSSENHAAS 200 GRAM - GORGONZOLA - ZOETE UIENSAUS ⑦ <i>BEEF TENDERLOIN 200 GRAMS - GORGONZOLA - SWEET ONION SAUCE</i>	38
SLIPTONG - À LA MEUNIÈRE ④⑦ <i>SOLE - À LA MEUNIÈRE</i>	35
SALTIMBOCCA - GERONIMO STYLE ①⑦ <i>SALTIMBOCCA - GERONIMO STYLE</i>	32
KABELJAUW - COURGETTE - GNOCCHI ALLA ROMANA - THAISE BEURRE BLANC ①④⑦ <i>COD - ZUCCHINI - GNOCCHI ALLA ROMANA - THAI BEURRE BLANC</i>	35
FRIET - MAYONAISE <i>FRIES - MAYONNAISE</i>	5
ROZEVAL AARDAPPEL MET ROZEMARIJN <i>ROSEVAL POTATO WITH ROSEMARY</i>	6
SPAGHETTI AGLIO E OLIO <i>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</i> ①	9
EXTRA SAUS <i>EXTRA SAUCE</i>	3,5

PASTA

PASTA DISHES

GAMBA - TAGLIOLINI ①②③⑦ <i>GAMBA - TAGLIOLINI</i>	26
PORCINI - EEKHOORNTJESBROOD - TAGLIOLINI ①③⑦ <i>PORCINI - CHANTERELLES - TAGLIOLINI</i>	24
MAFALDINE PASTA - HUISGEMAAKTE RAGOUT ①③⑦⑨ <i>MAFALDINE PASTA - HOME MADE RAGOUT</i>	24
TORTELLINI - PARMEZAAN - SPINAZIE - TOMAAT ①③⑦ <i>TORTELLINI - PARMESAN - SPINACH - TOMATO</i>	24

NAGERECHTEN DESSERTS

SABAYON – VANILLE- ROOD FRUIT ③⑦⑫	10
<i>SABAYON – VANILLA – FOREST FRUIT</i>	
TIRAMISU ③⑦⑧	10
<i>TIRAMISU</i>	
CHEESECAKE – ROOD FRUIT ⑦⑧	10
<i>CHEESECAKE – FOREST FRUIT</i>	
CHOCOLADE DESSERT VAN DE CHEF ⑦⑧	10
<i>CHOCOLATE DESSERT FROM THE CHEF</i>	
KAASSELECTIE- 5 SOORTEN – NOTEN – BROOD ①⑤⑦	17,5
<i>CHEESE SELECTION – 5 KINDS – NUTS – BREAD</i>	

SPECIALE KOFFIES SPECIAL COFFEES

KOFFIE COCKTAIL – BAILEYS – BELVEDERE VODKA – ESPRESSO ⑥⑪	15
<i>COFFEE COCKTAIL – BAILEYS – BELVEDERE VODKA – ESPRESSO</i>	
IERSE KOFFIE – JAMESON IRISH WHISKEY	10
<i>IRISH COFFEE – JAMESON IRISH WHISKEY</i>	
SPAANSE KOFFIE – 43 CUARENTA Y TRES	10
<i>SPANISH COFFEE – 43 CUARENTA Y TRES</i>	
ITALIAANSE KOFFIE – AMARETTO ADRIATICO	10
<i>ITALIAN COFFEE – AMARETTO ADRIATICO</i>	
FRANSE KOFFIE – GRAND MARNIER ROUGE	10
<i>FRENCH COFFEE – GRAND MARNIER ROUGE</i>	
AFFOGATO – ESPRESSO – VANILLE-IJS – AMARETTO – AMANDEL – SLAGROOM	10
<i>AFFOGATO – ESPRESSO – VANILLA ICE – AMARETTO – ALMOND – WHIPPED CREAM</i>	

ALLERGENEN ALLERGENS

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