

WARM BROOD 5.75

Citroen-zeezout meergranen, aioli, olijfolie, gerookt zeezout

Verwen Me Nu

Hele maand maart serveren wij weer ons 6 gangen

Verwen Me Nu a 45.-

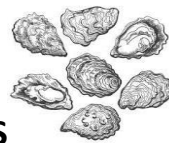
kaas i.p.v. dessert +4

WIJNARRANGEMENT

6 gangen wijnarrangement 36

Arrangementswijn per glas 6.5

niet in combinatie met dinerbonnen, vouchers, dinnercards, korting



OESTERS

NATUREL 12

3 stuks, citroen

GIN TONIC 12

3 stuks, gin, tonic, komkommer

NAM KEE 12

3 stuks, gestoomd, zwarte bonen saus, bosui

GRATIN 12

3 stuks, knoflookboter, Hollandaise, Parmigiano Reggiano



LOBSTER MONDAY

Zie onze website voor het actuele aanbod (op bestelling)

A LA CARTE VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

GRAVAD LAX 16

Rode biet, crème van gepofte biet, zoetzuur van bietjes en komkommer,
mierikswortel espuma

RIBEYE CARPACCIO 16

Huisgerookt, rucola, crème gepofte knoflook, Reypenaer VSOP, pijnboompit
Eendenleverkrullen +5

VELOUTÉ BOSPEEN 14

Skrei, linzen, crème fraîche, bosui, ingemaakt mosterdzaad **(Vegetarisch mogelijk)**

BISQUE 14

Schaaldierensoep, rivierkreeftenstaartjes, zalmforeleitjes, rouille, kruidentoast

VITELLO TONNATO 16

Kalfsmuis, tonijn tataki, ansjovis mayonaise, appelkappertjes

STEAK TARTARE 16

Pomme pavé, truffelmayonaise, kwartelei, frisée, truffelkaviaar, cornichons

BURRATA 16

Tomaat, zongedroogde tomaat, crème basilicum, aceto balsamico, crostini **(V)**

A LA CARTE HOOFDGERECHTEN

COQUILLE 28

Pompoenrisotto, geroosterde pompoen, bimi, salie, vadouvan olie, chorizo, pangrattato, geroosterde pompoenpitten

AZIATISCHE DORADE 27

Op de huid gebakken & gebrand, crème van aubergine, saus van gele curry en kokos, babymaïs, peultjes, taugé

KALFSOESTER 28

Crème van zoete aardappel, rode wijnsaus, haricots verts, gebrande witlof, geroosterde tomaat, gnocchi van groene kruiden en griesmeel

FLAT IRON STEAK 27

Crème van pastinaak, jus morille, aardappel gratin, bospeen, paddenstoelen, gekarameliseerde ui
Gebakken eendenlever of krullen +5

MAISHOENDER 26

Bacon, crème van paprika, jus à la stroganoff, spinazie gnocchi, prei, gebrande maïs, paarse wortel

GEITENKAAS 24

Pompoenrisotto, geroosterde pompoen, bimi, salie, vadouvan olie, pangrattato, geroosterde pompoenpitten (V)



PLATEAU FRUITS DE MER LAUWWARM



Oesters | ½ kreeft | scheermessen | langoustine | mosselen
steurgarnalen | kokkels | tapijtschelpen | gamba's | frietjes & salade

55 P.P. (vanaf 2 pers.)

DESSERTS

à la carte 11

PASSIE & ANANAS

Pernod, passievrucht, krokant napoleon,
meringue, mascarpone, wilde rijst

CHOCOLADE

Mousse & krokant chocolade, crumble hazelnoot,
gel zwarte kers, rood fruit, mokka roomijs

CHEESECAKE

Dulche de leche, witte chocolade,
bosvruchten, mango sorbet

KAAS

KAASBORDJE 14

Binnen- en buitenlandse kazen van
Hendrik en Marcella

AFTER DINNER COCKTAILS

SCROPPINO 9.5

Wodka, prosecco, citroen sorbet

ESPRESSO MARTINI 9.5

Tia Maria, wodka, espresso

LILLET ROSÉ TONIC 9.5

Lillet rosé, tonic, munt, sinaasappel

STRAWBERRY MOJITO 9.5

Rum, rietsuiker, aardbeien, limoen, bruiswater

CAIPIROSKA 9.5

Wodka, rietsuiker, limoen

GIN SOUR STARMAKER 9.5

Gin, citroen, sinaasappel, suiker, eiwit

PASSION MARTINI 9.5

Passiefruit, vanille, wodka, eiwit

MOJITO ALC. FREE 8.5

Gingerale, limoen, munt, citroen, suiker



DESSERTWIJN

LUIGI BOSCA, GEWÜRZTRAMINER 7

Tropisch fruit, citrus, fris, stevig

FLORALIS, MOSCATEL ORO 6

Bloemig, geconcentreerd, aromatisch, vol

ELYSIUM BLACK MUSCAT 8

Rozen, lychee, fruitig, kersen

SHERRY

EAST INDIA SOLERA SHERRY 6

Ahorn, rozijnen, pruim, sinaasappel, kruidig

PX, DRE, LUSTAU 7

Vijgen, rozijnen, dadels, zoet, lange afdronk

FONSECA PORT

RUBY 6

Donker fruit, noten, krentjes, vanille, hout

TAWNY 6

Vol, fruit, krachtig, rond, hout

WHITE 6

Rijp fruit, honing, eiken, full body, zacht

LATE BOTTLED VINTAGE 7.5

Bessenfruit, zoethout, donkere chocolade

10 YEARS OLD TAWNY 8.5

Krentjes, rood fruit, chocolade, kaneel, vanille,
pruimen, gedroogd fruit