

CHEF'S MENU

Verrassingsmenu

3-gangen | 37,50

4-gangen | 45,00

5-gangen | 55,00

Laat u verrassen door onze chefs!

Elke dag stellen zij een prachtig, culinair menu voor u samen met seizoens- en streekproducten. Heeft u een allergie en / of dieetwens? Geef dit dan tijdig bij ons aan.

A LA CARTE

APPETIZERS & BITES

Oesters - 12,00 | 22,00

3 stuks | 6 stuks

Pimientos de Padron - 5,50 

gebakken padron pepers | grof maldon zout | za'atar kruiden

Huisgemaakte Dimsum - 8,50 

6 stuks | paksoi | wortel | rode peper | soja dip

Pata Negra - 8,50


van het Spaanse Iberico varken | extra vierge olijfolie

Kaviaar - 24,50

uit Laren (GLD) | blikje van 10gr | blini's | zure room | bieslook

A L A C A R T E

K O U D E V O O R G E R E C H T E N

Rode Biet - 12,50 

Granny Smith | zwarte knoflook | ketchup | soja

Zalmtartaar Mi-Cuit - 14,50

brioche | komkommer | steur kaviaar

Kingfish Sashimi - 15,50

truffelponzu | ingelegde courgette | enoki paddestoelen


Kalfswang Terrine - 16,50

eendenlever | pruim | vanille

Rundertataki - 15,50

gerookte knoflook | sesam | mierikswortel

W A R M E T U S S E N G E R E C H T E N

Spitskool - 15,50 

miso | beurre noisette | bosjus

Coquilles - 18,50

mais | rode peper | limoen

Kalfszwezerik - 21,50

krokant gebakken | pastinaak | morille | sjalot

A L A C A R T E

H O O F D G E R E C H T E N

Zomerse Risotto - 22,50 

frisse groene kruiden | zilverui | St. Maure de Touraine geitenkaas

Visvangst van de Dag - v.a. 23,50

met een begeleidende saus & passende garnituren

Eendenborst - 26,50

honing | vanille | gedroogde grapefruit

Tournedos Rossini - 36,50

eendenlever | madeira | jus de veau

S I D E S

Schaaltje Friet - 4,00 

met truffelmayonaise

Pimientos de Padron - 5,50 

gebakken Padron pepers | grof maldon zout | za'atar kruiden

D E S S E R T S

Karamel - 11,50

yoghurt | roze peper | passievruucht | dille

Gin-tonic - 12,50

citroen | verveine | komkommer | szechuan peper

Kokos - 10,50

saffraan | kaffir | ananas | mango



Kaasplank - 14,00

5 kazen | van Kaashandel de Brink



LUNCH

SALADES & BOERENLANDBROOD

ALLE SALADES WORDEN GESERVEERD MET BROOD

	salade brood		salade brood
Zalm & Gamba's	14,75 12,75	Steak	16,75 14,75
suki-yaki komkommer crème fraîche		bieslook tomaat truffelmayonaise	
Krabsalade	13,75 11,75	Rundertataki	14,75 12,75
limoen bieslook crème fraîche		gerookte knoflook sesam mierikswortel	
Geitenkaas 	12,75 10,75	Rode Biet 	13,75 11,75
zeewier walnoot honing		honing geitenkaas pompoenpitten	

SPECIALS

Biefstuk in Jus	17,95	Friet met Truffelmayonaise 	4,00
met witte boterhammen			
Biefstuk in Jus pikant	18,95	Bol Zuurdesembrood 	3,25
met witte boterhammen		met olijfolie, maldonzout, pitjes & roomboter	

DESSERTS

Karamel	11,50	Kaasplateau	14,00
yoghurt roze peper passievrucht dille		5 kazen van Kaashandel de Brink	
Gin - Tonic	12,50	Kokos	10,50
citroen verveine komkommer szechuan peper		saffraan kaffir ananas mango	

LUNCH

Verrassingsmenu

2 Gangen Chef's Menu 32,00

voorgerecht & hoofdgerecht van het Chef's Menu
- inclusief amuse & boerenlandbrood -

3 Gangen Chef's Menu 37,50

voorgerecht, hoofdgerecht en dessert van het Chef's Menu
- inclusief amuse & boerenlandbrood -

SEAFOOD

Visplateau Vermeer

4 oesters van het seizoen, gebakken reuzengamba's, gemarineerde zalm, witte tonijn in olijfolie van Ortiz, huisgemaakte krabsalade, hollandse garnalen, zeekraal, citroenmayonaise, cocktailsaus & een bol zuurdesembrood

- op basis van twee personen -

65

Exclusive Visplateau Vermeer

hele kreeft, gebakken visvangst, 4 oesters van het seizoen, gebakken reuzengamba's, gemarineerde zalm, witte tonijn in olijfolie van Ortiz, huisgemaakte krabsalade, hollandse garnalen, zeekraal, citroenmayonaise, cocktailsaus & een bol zuurdesembrood

- op basis van twee personen -

100

Oesters van het seizoen

3 stuks | 6 stuks

12,00 | 22,00

Hele Kreeft

geserveerd met zeekraal & citroenmayonaise

36,00

Sardines of Bonito van Ortiz

in olijfolie, uit blik - geserveerd met een bol zuurdesembrood

9,50

Gebakken Reuzengamba's

5 ongepelde gamba's in knoflook gebakken - met citroenmayonaise

15,50

Kaviaar - uit Laren (GLD)

blikje van 10gr | blini's | zure room | bieslook

24,50