

# Dinner

## VOORGERECHTEN / VORSPEISEN / STARTERS

Oesters uit Normandië met citroen op ijs 4,50 p/st

Austern aus der Normandie, serviert auf Eis mit Zitrone

*Oysters from Normandy served on ice with lemon*

Klassieke steak tartaar met Twickelkaas, kwartelei en Sanbai 24,-

Klassisches Steak-Tartar mit Twickelkäse, Wachtelei und Sanbai

*Classic Steak tartare with Twickel cheese, quail egg and sanbai*

Gegrilde King boleet met macadamia en dashi 18,-  

Gegrillter Kräuterseitling mit Macadamia und Dashi

*Grilled King boletus with macadamia and Dashi*

Gemarineerde cherrytomaten met aardbei en basilicum 18,-  

Marinierte Kirschtomaten mit Erdbeeren und Basilikum

*Marinated cherry tomatoes with strawberry and basil*

Rouleau van makreel met roze peper en ingelegde groenten 22,-

Rouleau von der Makrele mit rosa Pfeffer und eingelegtem Gemüse

*Rouleau of mackerel with pink pepper and pickled vegetables*

Marbré van runderrib en lardo met knoflook en topinamboer 24,-

Marbré von Rinderlende und Lardo mit Knoblauch und Topinambur

*Marbré of beef and lardo with garlic and topinambur*

## WARME VOORGERECHTEN / WARME VORSPEISEN / HOT STARTERS

Velouté van bospeen en vanille met verse bosui 16,-  

Velouté von Karotten und Vanille mit frischen Frühlingszwiebeln

*Velouté of carrots and vanilla with fresh spring onion*

Gebakken eendenlever met gekarameliseerde appel en calvadosjus 27,-

Gebackene Entenleber mit karamellisiertem Apfel und Calvados-Sauce

*Baked duck liver with caramelised apple and calvados sauce*

Geroosterde langoustine met kruidenrisotto en cantharellen 28,-

Gebratene Langoustine mit Kräuterrisotto und Pfifferlingen

*Roasted langoustine with herb risotto and chanterelles*



## HOOFDGERECHTEN / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Kreeft met spinazie, truffelmousseline en rettich 40,-

Hummer mit Spinat, Trüffel-Mousseline und Rettich  
*lobster with spinach, truffle mousseline and radish*

In kerrie gebakken bloemkool met amandelen, rozijnen en kurkuma 28,-  

Gebratener Blumenkohl in Curry mit Mandeln, Sultaninen und Kurkuma  
*Curry-fried cauliflower with almond, raisins and turmeric*

Linguine pasta met verse truffel, rucola en parmezaanse kaas 33,-  

Linguine Pasta mit frischem Trüffel, Rucola und Parmesankäse  
*Linguine pasta with fresh truffle, arugula and Parmesan cheese*

Kabeljauwfilet met postelein en schuim van Hollandaisesaus 35,-

Kabeljaufilet mit Portulak und Hollandaise-Schaum  
*Cod fillet with purslane and foam of Hollandaise*

Filet Mignon met spitskool, seizoensgroenten en sjalottenjus 39,-

Filet Mignon mit Spitzkohl, Gemüse der Saison und Schalottensauce  
*Filet Mignon with pointed cabbage, seasonal vegetables and shallot sauce*

Lamsrug met groene kruiden, tomaat, asperge en tijmjus 36,-

Lammrücken mit grünen Kräutern, Tomaten, Spargel und Thymiansauce  
*Lamb fillet with green herbs, tomatoes, asparagus and thyme sauce*

3-gangen menu de chef met keuze uit vlees, vis of vegetarisch 52,-

3-Gang Menu de Chef zur Auswahl mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch  
*3-course Menu de chef to choose from meat, fish or vegetarian*

 Deze gerechten zijn vegetarisch en kunnen gedeeltelijk ook veganistisch  bereid worden.  
Diese Gerichte sind vegetarisch und können teilweise auch vegan zubereitet werden.  
*These dishes are suitable for vegetarians and can partly be ordered vegan.*

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
Haben Sie eine Allergie? Bitte fragen Sie uns!  
*If you are effected by food allergies, please let us know!*