



De menu's zijn seizoensgebonden en wisselen mee met ons a la carte menu.
The menus are seasonal and change with our a la carte menu.

Menu A

€ 54,00 pp

Carpaccio, truffelmayonaise, Grana Padano kaas, pijnboompitten, kappertjes, tomaat, rucola
Carpaccio, truffle mayonnaise, Grana Padano kaas, pine nuts, capers, tomato, rocket

Geroosterde tonijnfilet 'Asian', sojaparels, sushirijst bitterbal, Japanse mayonaise, furikake
Seared tuna fillet 'Asian', soybean pearls, sushi rice bitterball, Japanese mayonnaise, furikake

Paddenstoelen carpaccio, Tête de Moine, notenpesto, krokante groentenchips (V)
Mushroom carpaccio, Tête de Moine, nut pesto, crunchy vegetable crisps (V)

-

Optioneel tussengerecht

Seizoensgebonden soepje à € 6,00 pp

Optional extra course

Seasonal small soup à € 6,00 pp

-

Gegrilde runderlende, truffelsaus, seizoensgarnituren

Grilled sirloin, truffle sauce, seasonal garnishes

Vis van de dag, seizoensgebonden

Catch of the day, seasonal

Ravioli gevuld met bloemkool en beurre noisette, Grana Padano kaas, rucola (V)

Ravioli stuffed with cauliflower and beurre noisette, Grana Padano cheese, rocket (V)

-

Soes, melkchocoladecrème, vanille roomijs, chocoladesaus

Cream puff, milk chocolate cream, vanilla ice cream, chocolate sauce

Parfait met amandel en banaan, karamelsaus, honeycomb, pinda crumble

Parfait with almond and banana, caramel sauce, honeycomb, peanut crumble



Menu B

€ 60,00 pp

Dungesneden runderentrecôte, remouladesaus, tuinkers, pecannoten, violetta aardappel
Thinly sliced beef entrecôte, remoulade sauce, cress, pecans, violetta potato crisps

Coquilles, baby spinazie, Oosterse dressing, nori tempura
Scallops, baby spinach, oriental dressing, tempura seaweed

Paddenstoelen carpaccio, Tête de Moine, notenpesto, krokante groentenchips (V)
Mushroom carpaccio, Tête de Moine, nut pesto, crunchy vegetable crisps (V)

-

Optioneel tussengerecht

Seizoensgebonden soepje à € 6,00 pp

Optional extra course

Seasonal small soup à € 6,00 pp

-

Tournedos, truffelsaus, seizoensgarnituren

Tenderloin steak, truffle sauce, seasonal garnishes

Vis van de dag, seizoensgebonden

Catch of the day, seasonal

Ravioli gevuld met bloemkool en beurre noisette, Grana Padano kaas, rucola (V)
Ravioli stuffed with cauliflower and beurre noisette, Grana Padano cheese, rocket (V)

-

Parfait met amandel en banaan, karamelsaus, honeycomb, pinda crumble
Parfait with almond and banana, caramel sauce, honeycomb, peanut crumble

Kaasplank, vijf kazen, kletzenbrood, vijgencompote
Cheese platter, five cheeses, kletzenbrot, vig compote



Menu C

€ 70,00 pp

Voorgerecht om te delen, proeverij van voorgerechten

Starter to share, tasting of starters

-

Optioneel tussengerecht

Coquille, seizoensgarnituren à € 10,00 pp

Optional extra course

Scallop, seasonal garnishes at € 10,00 pp

-

Tournedos, truffelsaus, seizoensgarnituren

Tenderloin steak, truffle sauce, seasonal garnishes

Vis van de dag, seizoensgebonden

Catch of the day, seasonal

Ravioli gevuld met bloemkool en beurre noisette, Grana Padano kaas, rucola (V)

Ravioli stuffed with cauliflower and beurre noisette, Grana Padano cheese, rocket (V)

-

Grand dessert om te delen, zoete desserts

Grand dessert to share, sweet desserts

Indien er vegetarische gasten zijn, of gasten met andere dieetwensen
en/of allergieën, dan horen wij dat graag van tevoren.

*If there are vegetarian guests, or guests with other dietary requirements
and/or allergies, please let us know in advance.*