



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, furikake, Japanse dressing**  
Seared tuna fillet 'Asian', soybean pearls, sushi rice bitterball, furikake, Japanese dressing

**Burrata, oertomaat, pistou, olijfkruim (V)**  
Burrata, wild tomato, pistou, olive crumble (V)

-

**Optioneel tussengerecht**  
**Seizoensgebonden soepje à € 6,00 pp**  
Optional extra course  
Seasonal small soup à € 6,00 pp

-

**Gegrilde runderlende, pepersaus, seizoensgarnituren**  
Grilled sirloin, pepper sauce, seasonal garnishes

**Vis van de dag, seizoensgebonden**  
Catch of the day, seasonal

**Ravioli gevuld met witte asperge, beurre blanc, Grana Padano (V)**  
Ravioli stuffed with white asparagus, beurre blanc, Grana Padano cheese (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, witte wijnsaus, kataifideeg, groene kruiden**  
Scallops, white wine sauce, kataifi dough, green herbs

**Burrata, oertomaat, pistou, olijfkruim (V)**  
Burrata, wild tomato, pistou, olive crumble (V)

-

**Optioneel tussengerecht**  
**Seizoensgebonden soepje à € 6,00 pp**  
Optional extra course  
Seasonal small soup à € 6,00 pp

-

**Tournedos, pepersaus, seizoensgarnituren**  
Tenderloin steak, pepper sauce, seasonal garnishes

**Vis van de dag, seizoensgebonden**  
Catch of the day, seasonal

**Ravioli gevuld met witte asperge, beurre blanc, Grana Padano (V)**  
Ravioli stuffed with white asparagus, beurre blanc, Grana Padano cheese (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 witte asperge, beurre blanc, Grana Padano (V)

Ravioli stuffed with white asparagus, beurre blanc, Grana Padano cheese (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.*