



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

€ 59,00 pp

Carpaccio, truffelmayonaise, Grana Padano, pijnboompitten, kappertjes, tomaat, rucola

Carpaccio, truffle mayonnaise, Grana Padano, pine nuts, capers, tomato, rocket

Bawykov zalm, biet, rode ui, schuim van roomkaas, crostini

Bawykov salmon, beetroot, red onion, cream cheese foam, crostini

Bruschetta's, oertomaat, burratine, salsa verde, basilicum (V)

Bruschettas, wild tomato, burratina, salsa verde, basil (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 ratatouille, tomaten beurre blanc, krokante aubergine, basilicum (V)

Ravioli filled with ratatouille, tomato beurre blanc, crispy eggplant, basil (V)

-

Soes, vanillecrème, vanille roomijs, chocoladesaus

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

Gemarineerde aardbeien, vanille roomijs, Romanoffschuim, macaron aardbei

Marinated strawberries, vanilla ice cream, Romanoff foam, strawberry macaron



Menu B

€ 65,00 pp

Pata Negra, Iberico Cebo, crostini, rucola

Pata Negra, Iberico Cebo, crostini, rocket

Yellowfin tonijn, sesam sojasaus, venkel, rode ui, cassave, chili crunch

Yellowfin tuna, sesame soy sauce, fennel, red onion, cassava, chilli crunch

Bruschetta's, oertomaat, burratine, salsa verde, basilicum (V)

Bruschettas, wild tomato, burratina, salsa verde, basil (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 ratatouille, tomaten beurre blanc, krokante aubergine, basilicum (V)

Ravioli filled with ratatouille, tomato beurre blanc, crispy eggplant, basil (V)

-

Chocoladeproeverij met parfait, mousse, karamelsaus, krokante chocolade

Chocolate tasting with parfait, mousse, caramel sauce, crunchy chocolate

Kaasplank, vijf kazen, kletzenbrood, vijgencompote

Cheese platter, five cheeses, kletzenbrot, fig compote



Menu C

€ 75,00 pp

Voorgerecht om te delen, proeverij van voorgerechten

Starter to share, tasting of starters

-

Optioneel tussengerecht

Kreeftenbisque à € 8,00 pp

Optional extra course

Lobster bisque at € 8,00 pp

-

Tournedos, pepersaus, seizoensgarnituren

Tenderloin steak, pepper sauce, seasonal garnishes

Vis van de dag, seizoensgebonden

Catch of the day, seasonal

Ravioli gevuld met ratatouille, tomaten beurre blanc, krokante aubergine, basilicum (V)

Ravioli filled with ratatouille, tomato beurre blanc, crispy eggplant, basil (V)

-

Grand dessert om te delen, zoete desserts

Grand dessert to share, sweet desserts

**Als 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.*