

A M U S E

Oysters

SUMMER OYSTERS No 3

SHALLOT VINAIGRETTE
A PIECE 2,95

GIN, FENNEL AND
GRANNY SMITH
A PIECE 3,50

SOY-GINGER SYRUP,
SPRING ONION AND RED PEPPER
A PIECE 3,50

Caviar

10 GR

FINEST SELECTED
BAERII CAVIAR
BY AKEF
WITH BLINIS

19,50

COMBINE THE CAVIAR WITH A GLASS OF
VEUVE CLICQUOT BRUT

29,50

Starters

**YELLOWFIN TONIJN MET
SAFFRAAN-PARELCOUSCOUS,
INGELEGDE WATERMELOEN,
LIMOENKAVIAAR, TEMPURA VAN SHISO,
PULPO EN SRIRACHA-MAYONAISE**

Yellowfin tuna with saffron-infused pearl couscous,
pickled watermelon, lime caviar, shiso tempura,
pulpo and sriracha mayonnaise.....15^{.50}

**GEBAKKEN EENDENLEVER MET
GEROOKTE PARELHOEN, BRIOCHE,
GROENE ASPERGES, GESTOOFDE PEER EN
EEN TRUFFEL-SOJAKARAMEL**

Sautéed duck liver with smoked guinea fowl,
brioche, green asparagus, poached pear and
a truffle-soy caramel.....16⁻

**GEBAKKEN COQUILLES MET
TEMPURA VAN BBQ BUIKSPEK, SNIJBONEN,
ZOETZURE WORTEL EN SAUS VAN
GEPOTTE KNOFLOOK**

Sautéed scallops with tempura of BBQ pork belly,
string beans, sweet & sour vegetables and
a roasted garlic sauce.....16⁻

**ZWEZERIK GEPANEERD IN CORNFLAKES,
SERANOHAM, CHERRYTOMATEN, DOPERWTEN,
WONTON GEVULD MET KALFSWANG EN
EEN MADAME JEANETTE VINAIGRETTE**

Sweetbread coated with cornflakes, serano ham,
cherry tomato, wonton filled with veal cheek and
a Madame Jeanette vinaigrette.....15^{.50}

**ZALM GELAKT MET RODE BIET,
NORI, GEROOKTE FORELKUIT,
TARTAAR VAN CANADESE KREEFT,
LOTUSWORTEL CHIPS EN EEN
AVOCADOCRÈME MET MISO**

Salmon lacquered in beetroot, nori, smoked trout
caviar, tartare of Canadian lobster, lotus root crisp and
an avocado cream with miso.....15^{.50}

VEGA

**GEROOSTERDE VIJGEN MET
BIETENTARTAAR,
GEZOUTEN NOTEN-KARAMEL,
BURATTA, ERBORINATO EN
EEN SOYA-SABAYON**

Roasted figs with beetroot tartare, salted nut caramel,
buratta, shaved Bleu d'Auvergne and a soy sabayon

15⁻

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW

MOCHT U ALLERGIEËN HEBBEN,
LAAT HET ON S EVEN WETEN

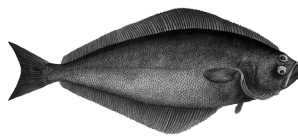
L I O N N O I R

→ KITCHEN ←

MAIN COURSE

CATCH OF THE DAY

PLAICE
SEA BASS
DUCK



PRICE OF THE DAY

STEAK
LAMB
VEGA

SCHOLFILET MET TRUFFELRISOTTO, GEROOSTERDE BLOEMKOOL, ROMANESCO, CANTHARELLEN, LANGOUSTINE EN EEN ZOMERTRUFFEL BEURRE BLANC

Plaice filet with truffle risotto, roasted cauliflower, romanesco, chanterelles langoustine and a summer truffle beurre blanc.....25⁵⁰

BLACK ANGUS STEAK MET ZOETE AARDAPPEL, KINGBOLEET, ROMANESCO, KRIEL EN EEN CHATEAU BRIAND SAUS

Black angus steak with sweet potato, king boletus mushroom, romanesco and a chateau briand sauce.....26[·]

ZEEBAARSFILET MET SAFFRAAN-GNOCCHI, MOSSELEN, INGELEGDE VENKEL, GEDROOGDE TOMAATJES, WATERKERS EN EEN SAFFRAANSAUS MET RICARD

Sea bass filet with saffron gnocchi, mussels, pickled fennel, dried tomatoes, watercress and a saffron sauce with Ricard.....25⁵⁰

NIEUW ZEELANDS LAM, ARANCINI GEVULD MET DOPERWTEN, BABY BROCCOLI, GEKONFIJTE CITROEN EN EEN DRESSING VAN MUNT & YOGHURT

New Zealand lamb, arancini filled with green peas, baby broccoli, confit lemon and a dressing of minth & yoghurt.....26[·]

EENDENBORST MET SARDIJNSE PASTA, EIDOOIERCRÈME MET TIJM & PARMEZAAN, PANCETTA, GROENE ASPERGES, GEDROOGDE TOMAAT EN

SAUS VAN GEPOFTE KNOFLOOK & LAVAS
Duck breast with Sardinian pasta, egg yolk cream with thyme and parmesan, pancetta, green asparagus, dried tomatoes and a sauce of roasted garlic & lavas.....25[·]

SUPPLEMENT

EENDENLEVER *O* ZWEZERIK

Duck liver Sweetbread

{can be added to all meat dishes}

A PIECE
4,50



V E G A

SAFFRAAN-GNOCCHI MET GESTOOFDE PREI, CANTHARELLEN, GEPOCHEERD EI, PARMEZAAN EN RICOTTA-BEIGNETS MET ZOMERTRUFFEL

Saffron gnocchi with braised leek, mushrooms, poached egg, parmesan and ricotta-beignets with summer truffle

24⁵⁰



FINAL

Dessert



**BREAD AND BUTTER VAN SUIKERBROOD MET
KANEELMERENGUE, VANILLE-IJS,
GEROOSTERDE PECANNOTEN EN
BLAUWE BESSEN**

Bread & Butter of sugarloaf with cinnamon meringue,
vanilla ice cream, roasted pecan nuts and blueberries
9,50

**VANILLE OREO CHEESECAKE MET
PURE CHOCOLADE BROWNIE,
GEZOUTEN KARAMELSAUS
MACADAMIANOTEN EN KARAMEL-NOTENIJS**

Vanilla oreo cheesecake with
dark chocolate brownie, salted caramel
and caramel nut ice cream
9,50

Port

RUBY

*Taylor's Select Ruby Port,
Douro, Portugal*

Stylish and fruity on the nose. Full-bodied with
tones of ripe, dark fruit. A long-lasting aftertaste and
pleasant sweetness

6,-

VINTAGE

*Taylor's Late Bottled Vintage Port,
Douro, Portugal*

Decadent, tangy blackberry flavors with
hints of raisin and fig. Soft damson and
liquorice aromas

6,50

10 YEARS OLD

*Taylor's 10 Year Old Tawny Port,
Douro, Portugal*

Aged for 10 years in oak casks. Elegant and smooth,
combining delicate wood notes and rich mellow fruit

7,50

**MILLEFEUILLE VAN
GEROOSTERDE KOKOS MET
WITTE CHOCOLADE, SESAMTUILE,
PROFITEROLE GEVULD MET
KOKOSCRÈME EN BRAMEN**

Millefeuille of roasted coconut with
white chocolate, sesame tuile, profiterole filled with
coconut cream and blackberries
9,50

**TRIFLE MET YUZU CUSTARD,
PISTACHE, GROENE THEEROOM,
FRAMBOZEN EN PISTACHE-IJS**

Trifle with yuzu custard, pistachio, green tea cream,
raspberry and pistachio ice cream
9,50

**AARDBEIEN PANNA COTTA MET
BASILICUM HANGOP, VERSE AARDBEIEN EN
CITROEN-BOTERKOEK**

Strawberry panna cotta with basil-strained yoghurt,
fresh strawberries and a lemon butter biscuit
9,50

DESSERT WINE

AMBRE RIVESALTES

GRENACHE BLANC, GRENACHE GRIS

Cellier de la Dona, Languedoc, Frankrijk

Gul, met een perfecte balans tussen zoet en zuur.
Intens in smaak door rijpe zuidvruchten,
vijgen, een amandelbittertje en
wat karamel en kaneel.
6,50

PEDRO XIMÉNEZ

Valdespino 'El Candado', Jerez, Spanje

Intens zoet en fluwelig zacht met tonen van noten,
rozijnen, vijgen, dadels en chocolade.
6,50

MONASTRELL

Casa de la Ermita, Jumilla, Spanje

Vol en geconcentreerd met rijp fruit,
chocolade en een friszoete afdronk
6,50