

# A M U S E

## Oysters

FINE DE CLAIRE, 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 TEMPURA VAN SHISO, AVOCADO, RIVIERKREEFT, RODE PEPPER EN EEN GEMBER SOJADRESSING**

Yellowfin tuna with shiso tempura,  
avocado, crayfish, chili pepper and  
a ginger-soy dressing .....16,-

### **EENDENLEVERPARFAIT MET GEROOSTERDE VIJG, BIETEN, NOTENKARAMEL EN SOJA SABAYON**

Duck liver parfait with roasted fig, beetroot,  
nut caramel and a soy sabayon .....16,-

{OOK ALS VEGETARISCH VARIANT BESCHIKBAAR MET  
BURRATA I.P.V EENDENLEVER / ALSO AVAILABLE AS  
A VEGETARIAN OPTION WITH BURRATA INSTEAD OF DUCK LIVER}

### **GEBAKKEN COQUILLES MET KNOLSELDERIJ, PANCETTA, ZWEZERIK GEPANEERD IN CORNFLAKES EN SCHUIM VAN WITTE CHOCOLADE EN LIMOENBLAD**

Sautéed scallops with celeriac, pancetta,  
sweetbread coated with cornflakes and  
a foam of white chocolate and lime leaf .....16,-

### **HERTENTARTAAR MET BBQ ASPERGES, BOSPADDENSTOELEN, BRIOCHE MET HERTENSTOOF EN EEN PEDRO XIMÉNEZ REDUCTIE**

Venison tartare with BBQ asparagus,  
forest mushrooms, brioche with venison stew and  
a Pedro Ximénez reduction .....15,50

### **GEROOSTERDE LANGOUSTINE, MOSSELEN GEKOOKT MET RICARD, KABELJAUW, VENKELSALADE EN EEN SAFFRAAN BOUILLON MET GEDROOGDE TOMATEN**

Roasted langoustine, mussels cooked in Ricard, cod,  
fennel salad and a saffron broth with  
dried tomatoes .....15,50

## VEGA

### **GEROOSTERDE BLOEMKOOL MET OUDE GOUDSE OPLEGKAAS, RUCOLA, BLOEMKOOL-TRUFFEL CRÈME EN EEN BITTERBAL MET TRUFFEL**

Roasted cauliflower with Old Gouda cheese, roquet salad,  
cauliflower-truffle cream and a croquet filled with truffle

15,-

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW

MOCHT U ALLERGIEËN HEBBEN,  
LAAT HET ONS EVEN WETEN

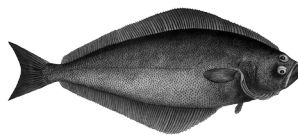
# L I O N N O I R

→ KITCHEN ←

## MAIN COURSE

CATCH OF THE DAY

SEA BASS  
STEAK  
DUCK



PRICE OF THE DAY

WILD BOAR  
VEAL  
VEGA

*ZEEBAARS MET ZEEVRUCHTEN, PAELLA NERO, DOPERWTEN EN EEN SCHAALDIEREN BEURRE BLANC*  
Sea bass filet with fruit de mer, paella nero, green peas and a shellfish beurre blanc.....25<sup>.50</sup>

*BLACK ANGUS STEAK MET PASTINAAK-GNOCCHI, WONTON MET BLACK ANGUS EN RUNDERMERG, BOSPADDESTOELLEN, GROENE ASPERGES EN EEN CHATEAU BRIAND SAUS*  
Black Angus steak with parsnip-gnocchi, wonton filled with black angus and marrow, forest mushrooms, green asparagus and a chateau briand sauce.....26<sup>-</sup>

*EENDENBORST MET GEROOSTERDE POMPOEN, ROMANESCO, MINI SHIITAKE EN EEN MADEIRA SAUS GEMONTEERD MET EENDENLEVER*  
Duck breast with roasted pumpkin, romanesco, mini shiitake and a Madeira sauce with duck liver.....25<sup>.50</sup>

**SUPPLEMENT**  
*EENDENLEVER* *0,2* *ZWEZERIK*  
Duck liver Sweetbread

{can be added to all meat dishes}

A PIECE  
4,50

*WILDZWIJNHAAS GEMARINEERD IN TANDOORI SPECIJEREN, SCHORSENERENKROKET, MINT HANGOP, PAPRIKA, RODE UI EN WILDJUS*  
Wild boar tenderloin marinated in tandoori spices, black salsify croquette, strained yoghurt with mint, bell peppers, red onion and a game sauce.....25<sup>.50</sup>

*GEBRAISSEERDE KALFSSUKADE MET KNOFLOOK POLENTA, KALFSTONG, COLESLAW VAN SPRUITEN, KALFSJUS MET TRUFFEL*  
Braised veal with garlic polenta, veal tonque, coleslaw of brussel sprouts and a veal sauce with truffle.....26<sup>-</sup>



V E G A

*POMPOEN TORTELLINI MET MINI PAPRIKA, BOSPADDESTOELLEN, SPRUITEN EN EEN CRÈME VAN RODE LINZEN EN VADOUVAN*  
*Pumpkin tortellini with brussel sprouts, baby bell peppers, forest mushrooms and a cream of red lentils with Vadouvan*

24<sup>.50</sup>



# FINAL

## Dessert



**CITROENTAARTJE MET YUZU CUSTARD,  
BOSVRUCHTEN, PISTACHE EN  
EEN LIMONCELLO MERENGUE**

Lemon tarte with yuzu custard, forest fruit,  
pistachio and a limoncelle meringue

9,50

**VANILLE CHEESECAKE MET  
GESTOOFDE PEER, AMANDELCAKE MET  
TIJM EN SAFFRAAN KARMEL**

Vanilla cheesecake with poached pear,  
almond cake with thyme and saffron caramel

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

**CHOCOLADE FONDANT MET  
NUTELLA, KASTANJECARMEL EN  
EEN KARMEL-NOTENIJS**

Chocolate fondant with Nutella, chestnut caramel and a  
caramel nut ice cream

{ 15 MINUTES WAITING TIME }

9,50

**WENTELTEEFJE MET KANEELMOUSSE,  
GEBAKKEN APPEL EN EEN COGNAC PARFAIT**

French toast with cinnamon mousse,  
baked apple and a brandy parfait

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