

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

LICHT GEROOSTERDE HAMACHI MET AVOCADO, GROENE ASPERGES, ZWARTE WINTERTRUFFEL EN ROUILLE VAN ZEE-EGEL

Charred Hamachi with avocado, green asparagus,
black winter truffle and rouille with sea-urchin ...16,-

GEBAKKEN EENDENLEVER MET EEN BIETEN TARTE-TATIN, GEROOSTERDE VIJGEN, NOTENCARAMEL EN EEN BALSAMICO REDUCTIE

Sauteed duckliver with a beetroot tarte tatin,
roasted figs, nut caramel and
a balsamic reduction16,-

{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, GESTOOFDE KALFSWANG, KALFSTONG, CROSNES EN MORILLE SAUS

Sautéed scallops, braised veal cheek, veal tongue,
crosnes and morel sauce.....16,-

KWARTEL GELAKT MET MADEIRA, GECONFIJT KWARTELBOUTJE, BITTERBAL VAN ZUURKOOL, PANCETTA EN PASTINAAKCREME

Quail lacquered with madeira,
confit quail leg, croquette of sauerkraut,
pancetta and parsnipcream.....15,50

HERT VAN DE BBQ MET RODE KOOL, KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK, PADDENSTOELEN SALADE, WASABI EN EEN SOJA SABAYON

Venison from the BBQ with red cabbage,
crispy baked sweetbread, forest mushrooms,
Wasabi and a soy sabayon.....15,50

VEGA

CANNELLONI VAN POMPOEN GEVULD MET KIKKERERWTEN, ERBORINATO, KOMIJNZAAD, RODE UI, MINT EN SRIRACHA YOGHURT

Cannelloni of pumpkin filled with chickpeas,
Erborinato, cumin seeds, red onion,
Mint and a sriracha yoghurt

15,-

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW

MOCHT U ALLERGIEËN HEBBEN,
LAAT HET ON S EVEN WETEN

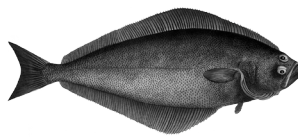
L I O N N O I R

→ KITCHEN ←

MAIN COURSE

CATCH OF THE DAY

PIKE PERCH
STEAK
DUCK



PRICE OF THE DAY

PORK
VEAL
VEGA

**SNOEKBAARS MET SAFFRAAN PARELGORT,
ROMESCO MET GEROOKTE AMANDELEN,
SUGARSNAPS, MOSSELEN EN
EEN BEURRE BLANC MET MISO**

Pike Perch with saffron pearl barley,
romesco with smoked almonds, sugarsnaps,
Mussels and a beurre blanc with mis.....25^{.50}

**LIVAR RIBEYE MET
TOPINAMBOUR KROKETJES,
MINI PAPRIKA, RODE UI EN
EEN VADOUVAN SAUS**

Livar ribeye with Jeruzalem artichoke croquettes,
baby bell peppers, red onion and
a Vadouvan sauce.....25^{.50}

**BLACK ANGUS STEAK MET
MINI ROSEVAL AARDAPPEL, KINGBOLEET,
SPRUITEN EN EEN CHATEAU BRIAND SAUS**
Black Angus steak with baby Roseval potatoes,
king boletus, Brussel sprouts and
a chateau briand sauce.....26⁻

**GEBRAISSEERDE KALFSSUCADE MET
WITLOF, EIDOOIERCREME MET
TANDOORI SPECERIJEN, GYOZA GEVULD MET
KALFSWANG EN RUNDERMERG,
GEROOSTERDE BLOEMKOOL, SAUS MET
ZWARTE WINTERTRUFFEL**

Braised veal with chicory, egg yolk cream with
tandoori spices, gyoza stuffed with veal stew and
bone marrow, roasted cauliflower, veal sauce with
black winter truffle.....26⁻

**EENDENBORST MET KNOFLOOK GNOCCHI,
ZOETE AARDAPPELCREME,
BOSPADDESTOELEN, BABY BROCOLI EN
EENDENJUS MET KUMQUAT**

Duck breast with garlic gnocchi, sweet potato cream,
forest mushrooms, baby broccoli and
a duck sauce with kumqua25^{.50}

SUPPLEMENT

EENDENLEVER *O_i* ZWEZERIK

Duck liver Sweetbread

{can be added to all meat dishes }

A PIECE
4,50



V E G A

**ARANCINI MET SAFFRAANRISOTTO MET
EEN ZACHT-GEKOOKT EI, GEPANEERDE BBQ PREI,
GROENE ASPERGES, ZWARTE TRUFFEL VINAIGRETTE**

*Arancini with saffronrisotto with a soft boiled egg, deep fried BBQ leek,
green asparagus, and a black winter truffle vinaigrette*

24^{.50}



FINAL

Dessert



**KOKOS-TAARTJE MET BRAMEN,
GEROOSTERDE KOKOS EN LIMOEN MERENGUE**

Coconut tartelette with blackberries,
roasted coconut and lime merengue

9,50

**WITTE CHOCOLADE BROWNIE MET
AMANDELEN, GESTOOFD PEERTJE EN
KASTANJECARAMEL**

White chocolate brownie with almonds,
poached pear and chestnut caramel

9,50

**PISTACHE MILLEFEUILLE MET
YUZU-CUSTARD, BOSVRUCHTEN EN
VANILLE HANGOP**

Pistachio millefeuille with yuzu custard,
forest fruits, vanilla strained yoghurt

9,50

**CHOCOLADE GANACHE MET
EARL GREY THEE, NUTELLA,
BERGAMOT, CARAMEL NOTENIJS**

Chocolate ganache with Earl Grey tea, Nutella,
Bergamot, caramel nut icecream

9,50

**WENTELTEEFJE MET KANEELMOUSSE,
CRANBERRIES, VANILLE IJS EN
GEROOSTERDE PECANNOTEN**

French toast with cinnamon mousse,
cranberries, vanilla icecream and
roasted pecan

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

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