

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 TONIYN MET GEROOSTERDE ARGENTIYNSE GAMBA, KIEMGROENTEN, SAUCE VIERGE MET JALAPEÑO EN TOMBERRIES

Yellowfin tuna with charred Argentinian prawn,
sprout vegetables, and a sauce vierge with
jalapeño and tomberries16,-

EENDENLEVERTERRINE MET GEROOKTE PALING, CITROENGRAS, TEMPURA VAN GEROOKTE PALING, KERVEL, LIMBURGS WITTE ASPERGES EN PALINGBOUILLON MET EARL GREY THEE

Duck liver terrine with smoked Eel,
lemongrass, tempura of smoked Eel, chervil,
Dutch white asparagus and Eel broth with
Earl Grey tea.....16,-

GEBAKKEN COQUILLE MET TEMPURA VAN BUIKSPEK, INGELEGDE BIETEN EN SCHUIM VAN GEPOFTE KNOFLOOK

Sautéed scallops with tempura of pork belly,
pickled beetroot and foam of roasted garlic.....16,-

LANGOUSTINE MET KOUDE VICHYSOISSE VAN LIMBURGS WITTE ASPERGES, WASABI, TEMPURA VAN ASPERGE, SINAASAPPELZESTE EN BASILICUMOLIE

Langoustine with cold Vichysoise of
Dutch white asparagus, wasabi, tempura of asparagus,
orange zeste and basil oil16,-
{OOK ALS VEGETARISCH VARIANT BESCHIKBAAR /
ALSO AVAILABLE AS A VEGETARIAN OPTION}

KALFSTARTAAR MET KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK, LIMBURGS WITTE ASPERGES, BURRATA, AVOCADO, PAPADUM EN TRUFFELDRESSING

Veal tartare with crispy baked sweetbread,
Dutch white asparagus, burrata, avocado,
papadum and truffle dressing.....15,50

V E G A

MILLEFEUILLE VAN RODE BIET MET GEROOKTE GEITENKAAS, INGELEGDE WATERMELOEN, PISTACHE EN SCHUIM VAN RODE BIET EN JALAPEÑO

Millefeuille of beetroot with smoked goat's cheese,
pickled watermelon, pistachio and foam of
beetroot and jalapeño

15,50

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW

MOCHT U ALLERGIEËN HEBBEN,
LAAT HET ONS EVEN WETEN

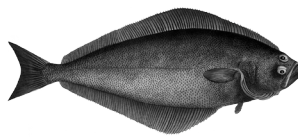
L I O N N O I R

→ KITCHEN ←

MAIN COURSE

CATCH OF THE DAY

MONKFISH
STEAK
DUCK



PRICE OF THE DAY

LAMB
VEAL
ASPARAGUS

**ZEEDUIVELSTAART MET
TEMPURA VAN SOFT SHELL CRAB,
KRUIDENGNOCCHI, PEULVRUCHTEN EN
EEN SCHAALDIERENSAUS**

Monkfish tail with tempura of soft shell crab,
herb gnocchi, green beans and
a shellfish sauce.....25⁵⁰

**HOLLANDS LAM, KRUIDENGNOCCHI,
LIMBURGS WITTE ASPERGES,
VOORJAARSGROENTEN EN LAMSJUS MET
GECONIJFTE CITROEN & OREGANO**

Dutch lamb, herb gnocchi, Dutch white asparagus,
spring vegetables and lamb sauce with
confit lemon & oregano.....26⁻

**BLACK ANGUS STEAK MET POLENTAFRIET,
LIMBURGS WITTE ASPERGES, SHIITAKE EN
RODEWIJN SAUS MET GEROOKTE SOJA**

Black Angus steak with polenta fries,
Dutch white asparagus, shiitake and
red wine sauce with smoked soy.....26⁵⁰

**KALFS-RIBEYE MET TRUFFEL ARANCINI,
PARMEZAAN-EIDOOIERCRÈME,
BABY BROCCOLI, BOSPADDESTOELEN EN
KALFSJUS MET TRUFFEL**

Veal ribeye with truffle arancini,
parmesan-egg yolk cream, baby broccoli,
forest mushrooms and veal sauce with truffle.....26⁻

{CHEF'S RECOMMENDATION 'FREYGAARD 'SASHI'
RIBEYE FROM FINLAND} SUPPLEMENT:5⁻

**EENDENBORST MET CHERISE KRIEL,
GEROOSTERDE BLOEMKOOL, ROMANESCO,
BOSPADDESTOELEN EN EENDENSAUS MET
PEDRO XIMÉNEZ**

Duck breast with Cherise potato, roasted cauliflower,
romanesco, forest mushrooms and duck sauce
with Pedro Ximénez.....25⁵⁰



V E G A

LIMBURGS WITTE ASPERGES
VAN DE BBQ MET TRUFFEL ARANCINI,
PARMEZAAN-EIDOOIERCRÈME,
PEULVRUCHTEN EN TRUFFELSAUS

*Dutch white asparagus from the BBQ with truffle arancini, parmesan-egg yolk
cream, green beans and truffle sauce*

25⁻



SUPPLEMENT

EENDENLEVER *O* ZWEZERIK

Duck liver Sweetbread

{can be added to all meat dishes}

A PIECE
4,50

FINAL

Dessert



**MILLEFEUILLE VAN PISTACHE,
LAMBADA AARDBEIEN, VANILLE HANGOP,
GESTOOFDE RABARBER EN YOGHURT PAREFAIT**

Millefeuille of pistachio, Lambada strawberries,
vanilla strained yoghurt, braised rhubarb and
yoghurt parfait

10,-

**BANANENSPLIT MET BANANENMOUSSE,
OREOCRUMBLE, WITTE CHOCOLADE,
CAMELPOPCORN MET
FLEUR DE SEL EN CAMEL-NOTENIJS**

Banana split with white chocolat mousse,
oreo crumble, white chocolate, caramel popcorn with
fleur de sel and caramel-nut ice cream

10,-

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

**PURE CHOCOLADE BROWNIE,
CHOCOLADEMOSSE MET LAVENDEL,
BRAMEN EN GEROOSTERDE KOKOS**

Dark chocolate brownie, chocolate mousse infused
with lavender, blackberries and roasted coconut

10,-

**CHEESECAKE MET FRAMBOZEN,
TUILLE VAN SESAM, WAFEL MET
KARDEMOM EN FRAMBOZENSORBET**

Cheesecake with raspberries, tuille of sesame,
cardamom waffle and raspberry sorbet

10,-

**WENTELTEEFJE MET YUZU CUSTARD,
VANILLE IJS, LIMONCELLO MERINGUE EN
BOSBESSEN**

French toast with yuzu custard, vanilla ice cream,
limoncello meringue and blueberries

10,-

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