

A M U S E

Oysters

FINE DE CLAIR NO3

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
POMMES PAILLES VAN VIOLETAARDAPPEL,
KIEMGROENTEN, EIDOOIERCRÈME EN
EEN SOJA-PEDRO XIMÉNEZ REDUCTIE**
Yellowfin tuna with Pommes pailles of violet potato,
sprout vegetables, egg yolk cream and a
soy-Pedro Ximénez reduction.....16,-

**ZALM GEMARINEERD MET
LIMOEN, LICHT-GEROOSTERDE
ARGENTIJNSE GAMBA MET
TANDOORI SPECERIJEN, BASILICUM EN
EEN YOGHURT DRESSING MET
LIMOENKAVIAAR**
Salmon marinated with lime, lightly roasted
Argentinian prawn with Tandoori spices, basil and
a yoghurt dressing with lime caviar16,-

**GEBAKKEN COQUILLES MET PICALILLY,
BRANDADE KROKET, MADAME JEANETTE
COMPÔTE EN BIESLOOK**
Sautéed scallops with picalilly, croquette of brandade,
Madame Jeanette compôte and chives.....16,-

**EENDENLEVERPARFAIT MET
GEPOCHEERDE CANADESE KREEFT,
SOYA SABAYON, BIETEN, NOTENCARAMEL
EN TRUFFELDRESSING**
Duckliver parfait with
poached Canadian lobster, soy sabayon,
beetroot, nut caramel and truffle dressing.....16,-

**GEBRAISSEERDE RUNDER SHORTRIB
GELAKT MET SECHUANPEPERS, AVOCADO,
GROENE ASPERGES ZWEZERIK, BURATTA EN
TOMATENSALADE MET SHISO**
Braised shortrib lacquered with sechuan pepper,
avocado, green asparagus, sweet bread, buratta and
tomato salad with shiso16,-

VEGA
**GEROOKTE BURATTA MET
STRUCTUREN VAN AUBERGINE,
MISO, SNIJBONEN EN GEPANEERDE
TRUFFEL TOFU VAN KIKKERERWTEN**
*Smoked buratta with structures of aubergine, miso, string
beans and fried truffle tofu made from chickpeas*
15,50

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW

MOCHT U ALLERGIEËN HEBBEN,
LAAT HET ON S EVEN WETEN

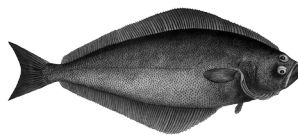
L I O N N O I R

→ KITCHEN ←

MAIN COURSE

CATCH OF THE DAY

**PLAICE
MONKFISH
STEAK**



PRICE OF THE DAY

**DUCK
LIVAR
VEGA**

SCHOLFILET MET TRUFFELRISOTTO, ARGENTIJNSE GAMBA, BLOEMKOOL, ZILTE GROENTES EN TRUFFEL BOTERSAUS
Plaice filet with truffle risotto, Argentinian prawn, cauliflower, sea side vegetables and truffle butter sauce.....26,-

ZEEDUIVELFILET MET MOSSELEN, SAFFRAAN PARELCOUSCOUS, SUGARSNAPS, BEURRE BLANC MET KAFFIR LIME LEAVE EN GROENE CURRY OLIE
Monkfish filet with mussels, saffron pearl couscous, sugarsnaps, beurre blanc with kaffir lime leave and green curry oil.....25,50

BLACK ANGUS STEAK MET BLOEMKOOL, BOSPADDESTOELEN, HASSELBACK AARDAPPEL EN RODE WIJN SAUS GEMONTEERD MET EENDENLEVER
Black Angus steak with cauliflower, forest mushrooms, Hasselback potatoes and a red wine sauce with duckliver.....26,50
CHEF'S RECOMMENDATION: FREYGAARD 'SASHI' RIBEYE FROM FINLAND SUPPLEMENT:.....5,-

EENDENBORST MET TRUFFELGNOCCHI, BABY BROCOLI, ZOETE AARDAPPEL, KNOFLOOK, EIDOOIERCREME, SHIITAKE EN EEN TRUFFELSAUS MET RODE PORT
Duck breast with truffle gnocchi, baby broccoli, sweet potato, garlic, egg yolk cream, shiitake and a truffle sauce with red Port.....25,50

LIVAR RIBEYE, ARANCINI MET SERANOHAM, GEGRILDE GROENE ASPERGES, TEMPURA VAN GEBRAISSEERDE BUIKSPEK, MINI PAPRIKA, EN SAUS MET ZWARTE GEFERMENTEERDE KNOFLOOK
Livar ribeye, arancini with seranoham, grilled green asparagus, tempura of braised porkbelly, baby bell peppers and a sauce with black fermented garlic.....26,-

SUPPLEMENT

EENDENLEVER Or ZWEZERIK
Duck liver or Sweetbread

{ can be added to all meat dishes }

A PIECE
4,50



V E G A

GYOZA GEVULD MET RICOTTA EN DOPERWTEN, RODE LINZENCRÈME, GEGRILDE BABY BROCCOLI, BOSPADDESTOELEN EN EEN PESTO MET PISTACHE EN PEPPERONCINI
Gyoza filled with ricotta and green peas, red lentilcream, grilled baby broccoli, forest mushrooms and a pesto with pistachio and pepperoncini

25,-



FINAL

Dessert



**MILLEFEUILLE VAN
RED VELVET OREO CHEESECAKE MET
FRAMBOZENCOMPÔTE**

Millefeuille of red Velvet Oreo cheesecake with
raspberry Compôte
10,-

**CLAFOUTIS MET ROZIJNEN INGELEGD
IN 'SAILOR JERRY SPICED RUM',
AMANDELTUILLE EN BAILEYS PARFAIT**

Clafoutis with raisins infused with
'Sailor Jerry Spiced Rum', almond tulle and
Baileys parfait
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 MET
CAMELNOTEN IJS,
GEROOSTERDE VIJGEN EN
PEDRO XIMENEZ COMPÔTE**

Dark chocolate brownie with caramel nut ice cream,
roasted figs and Pedro Ximénez Compôte
10,-

**CITROENTAARTJE MET
BRAMEN, PISTACHE CAKEROLL EN
LIMONCELLO MERENGUE**

Lemon tarte with blackberries,
pistachio cake roll and limoncello merengue
10,-

**WENTELTEEFJE MET
VANILLEMousse, GEBAKKEN APPEL,
GEZOUTEN CAMEL POPCORN EN
VANILLE IJS**

French toast with vanillamousse, sauteed apple,
salted caramel popcorn and vanilla ice
{SUPPLEMENT: DUCKL LIVER/EENDENLEVER 4,50}
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