

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

22,50

COMBINE THE CAVIAR WITH A GLASS OF
VEUVE CLICQUOT BRUT

32,50

Starters

ZALMFILET, KIMCHI MET RODE BIETEN, BOUCHOT MOSSELEN, SPRUITEN EN GEPANEERDE AVOCADO

Salmon, kimchi with beetroot, Bouchot mussels,
Brussels sprouts and fried avocado.....16,-

BBQ PULPO, PAPRIKACOULIS, VENKEL, BRANDADE MET GEROOKTE PALING, BURRATA EN EEN SALSA VERDE MET DRAGO

BBQ pulpo, sweet bell pepper coulis, fennel,
brandade with smoked eel, burrata and
a salsa verde with tarragon.....16,-

GEBAKKEN COQUILLES MET BUIKSPEK, COURGETTE LINTEN, BBQ MAIS EN EEN MISO BOUILLON

Sautéed scallops with pork belly,
courgette ribbons, BBQ corn and
a miso broth16,50

KWARTEL MET GEROOKTE EENDENLEVER, SUGARSNAPS, SOJA SABAYON, RODE BIET, TRUFFEL EN BRIOCHE

Quail with smoked duck liver, sugar snaps,
soy sabayon, beetroot, truffle and brioche.....16,-

GEBRAISSEERDE KALFSSUCADE OP EEN TOSTADA, KALFSZWEZERIK, RODE UI, RICOTTA, HARICOT VERT EN GEDROOGDE CHERRYTOMATEN

Braised veal on a tostada, veal sweetbread,
red onion, ricotta, haricot verts and
dried cherry tomatoes.....16,-

VEGA

GEROOKTE RICOTTA, DRUIVEN INGELEGD IN PEDRO XIMÉNEZ, APPEL, BLEU DE RÉGALIS EN BRIOCHE

Smoked ricotta, grapes in Pedro Ximénez, apple,
Bleu de Régalis and brioche

15,50

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW

MOCHT U ALLERGIEËN HEBBEN,
LAAT HET ONS EVEN WETEN

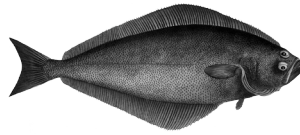
L I O N N O I R

→ KITCHEN ←

MAIN COURSE

CATCH OF THE DAY

SEA BASS
DUCK
STEAK



25.⁵⁰

PORK
VENISON
VEGA

ZEEBAARSFILET, SAFFRAANPARELCOUS COUS, ROMESCO MET GEROOKTE AMANADELEN, VENKEL, BEURRE BLANC MET PANCETTA

Seabass filet with saffron pearl couscous, romesco with smoked almonds, fennel, and beurre blanc with pancetta26⁻

EENDENBORST MET POLENTA, SHIITAKE, AUBERGINECREME, GROENE ASPERGES, DUKKAH EN TRUFFELSAUS

Duck breast with polenta, shiitake, aubergine cream, green asparagus, Dukkah and truffle sauce.....26⁻

BLACK ANGUS OR RIBEYE FREYGAARD 'SASHI' MET BABY BROCCOLI, POMMES PONT NEUF VAN ZOETE AARDAPPEL, GEROOSTERDE TOMAAT BOSPADDESTOELEN EN RODE WIJN SAUS

with tenderstem, pommes pont neuf of sweet potato, roasted tomatoes, forest mushrooms and red wine sauc...^(B)26.⁵⁰ ^(R)31.⁵⁰

LIVAR VARKENS RIBEYE MET SCHORSENEREN, COURGETTE, GROENE CURRY LINZENCREME EN SCHUIM VAN GEPOFTE KNOFLOOK

Livar pork ribeye with black salsify, courgette, green curry lentils and foam of roasted garlic.....26.⁵⁰

HERT MET RISOTTO, BLOEMKOOL, KASTANJE, SAVOOIE KOOL, ROMIGE WILDSAUS MET BOSPADDESTOELEN

Venison with risotto, cauliflower, chestnuts, savoy cabbage, creamy game sauce with forest mushrooms.....26⁻

SUPPLEMENT

Eendenlever/Duck liver

A PIECE 4,50

Zwezerik/Sweetbread

A PIECE 4,50

{can be added to all meat dishes}



V E G A

GEBAKKEN PARMEZAANGNOCCHI'S MET COURGETTE, ROMANESCO, BURATTA, SPINAZIE EN SESAM MISO

Sautéed parmesan gnocchi with courgette, Romanesco, burrata, spinach and sesame miso

25⁻



FINAL

Dessert

5 CHEESE PLATE

different kinds
12,50

BRIOCHE DONUTS MET YUZU, VANILLECREAM-CHEESE CRANBERRY COMPÔTE EN VANILLA IJS

Brioche donuts with yuzu, vanilla cream cheese, cranberry compôte and vanilla ice cream

10,-

'THE LION'

GEROOSTERDE GRANEN PRALINE, WAFEL GEZOUTEN KARMEL SAUS EN KARMEL NOTENIJS

'The Lion' toasted grain praline, waffle, salted caramel sauce 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

'KOFFIE PARFAIT MET NOTEN CARMEL, SABLE BRETON EN KROKANTE BACON

Coffee parfait with nut caramel, Sable Breton and crispy bacon

10,-

VIJGENTAARTJE MET PEDRO XIMÉNEZ, SPECULAASCRUMBLE EN HANGOP

Fig tarte with Pedro Ximénez, spiced crumble and strained yoghurt

10,-

WENTELTEEFJE VAN SUIKERBROOD, AMANDEL MACARON EN WITTE CHOCOLADE BANANENMOUSSE

French toast of sugarloaf, almond macaron and white chocolate banana mousse

{SUPPLEMENT: DUCKL LIVER/EENDENLEVER 4,50}

10,-

DESSERT WINE

AMBRÉ 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 afdrank

6,50