



Specialiteit van de chef

Shared dishes met Wereldse smaken

Laat je verrassen!

Lunch menu van de chef

2-gangen -32,5 p.p.
(12.30-16.00 uur)

Luxe borrelplank van de chef

-24,5 p.s.
(12.30-17.00 uur)

Menu van de chef



3-gangen -44,5 p.p.
4-gangen -49,5 p.p.

Starters

Focaccia brood

Dille boter met pijnboompitten, zeezout -5,5

Kies een dip:

Zeewier humus -3,5 
Oranje paprika en feta -3,5 
Gerookte zalm en mango -3,5

Charcuterie

Franse Fuet, Serrano ham, Coppa di Parma -11,5

Oesters

Fine de Claire

Per stuk -4,25

Toppings:

Naturel

Komkommer & Gin

Jalapeno Granité

Bloody Mary & watermeloen

Oester proeverij

Drie oesters

met onze verschillende toppings -12

Bijgerechten

Padron peppers

Gepoft met grof zeezout -6,5

Frietje Frascati

Rode ui, knoflook, bieslook, truffel -6,5

Loaded friet mogelijk

Bosui, kaas, chorizo -6,5

Side Salade

Bramen, rode uien compote -6

Caesar salade

Ansjovis, Parmezaan, cherry tomaat -6

**Voor dieetwensen en allergenen hebben wij een aparte kaart.*

Alles wordt in één keuken bereid

*en alle gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten**

 = Vega

  = Vegan

Shared dishes

Vega

Geitenkaas lolly's

Perzik, honing, basilicum dressing -11

Bruschetta

Tomaat, knoflook, ui, basilicum -11

Gestoomde gyoza

Soja saus, rode peper, knoflook, bosui -12

Springroll van rijstpapier

Radijs rettich, sriracha -11

Vlees

Carpaccio

Truffel, pijnboompit, rucola -12,5

Entrecôte

Jus de veau, truffel, duxelle -16,5

Eendenborst

à l'orange, gekonfijte kumquat, bieslook -17

Krokante kip

Rode peper, knoflook, pittige saus -14,5

Vis

Gamba's

Thaise rode curry -16

Tonijn tatak

Furikake, rode peper chutney -16

Kingfish ceviche

Jalapeno, limoen -16

Zalm in tempura

Teriyaki, wasabi -14,5

A la Carte

Voorgerecht

Noordzeekrab salade

Groene appel, knolselderij, avocado, dille -19

Marbré van spierstuk

Eendenlever, pata negra, kweepeergelei -19

Tonijn tartaar

Tomberry, bleekselderij, mojama, gember ponzu dressing -18

Parelhoen rouleau

Gepekeld eidooier, baby mais, kippenhuid, spinazie creme -16

Krokante Burratta

Romesco, olijven poeder, amandelen, basilicum olie -16

Rode biet en pruimen

Umeboshi, shiso blad, gele ui -19

Salade Riche

Hollandse garnalen, paling, gerookte zalm -24,50

Hoofdgerecht

Raviolo

Bospaddestoelen, parmezaan, eidooier, beurre noisette, zwarte truffel -26

Langoustine

Enigma picanha, cantharel, bisque -28

Tarbot filet

Gnocchi, prei, papa soufflé, gele curry -36

Spitskool

Versillende bereidingen van spitskool, naanbrood, soya, zoetzure komkommer -26

Gamba

Koolrabi, tuinbonen, venkel, Hollandaise -29

Eendenborst

Knolselderij, rode ui, aceto balsamico, Vestinghoning, tijm-jus -38

Black Angus burger

Brioche broodje, cheddar kaas, augurk, zoetzure rode ui, little gem, padron peppers, huisgemaakte koolsla en friet -24,5

Ossenhaas

Artisjok, gele courgette, mergpijp boter, jus de veau, cantharel -38

Dessert

Kers – Chocolade – Basilicum	-10,5
Vanille – Olijfolie – Macademia	-10,5
Framboos – Blauwe bes – Viool	-10,5
Perzik – Geitenkaas – Honing	-10,5
Sgroppino liquid dessert	-9,5
Dame Blanche , vanille ijs, chocolade saus, slagroom	-9,5
Aardbei vanille , vanille ijs, verse aardbeien, slagroom	-11,5
Kaas plateau 4 soorten kaas, vijgenbrood, noten	-12,5

Cocktails en Mocktails

Cocktails

Aperol Spritz Aperol, Cava, bruiswater, sinaasappel	-9,5
Limoncello Spritz Limoncello, Cava, bruiswater, limoen	-11
Gin & Tonic Gin, tonic, citroen, framboos	-12,5
Strawberry Daiquiri Fruitage rumcocktail met aardbei	-12,5
Passion fruit cocktail verleidelijk zoete cocktail	-12,5

Mocktails

Limoncello Spritz Limoncello 0.0%, Cava 0.0%, limoen	-9,5
Gin seid lip Gin 0.0%, komkommer, munt, tonic	-9,5

Bubbels

Massia Cava Brut reserva organic Biologische cava, delicate bubbel door ripe lange rijping, goede volle smaak groene appel, fruitig en speels	36,5 -8,5
Landgoed Heenwerf (Kruisland) Nederlandse bubbel, keuze uit wit en rose. Geheel geproduceerd volgens de officiële Champagne methode, laat u verrassen	-64,5 -9,5
Champagne Louis Roederer Champagne die in 2024 volgens “the list”, wereldwijd is verkozen tot de beste Champagne	-82,5

Wijnen

Wit

Caspide Frascati DOC Frisse wijn met tonen van aromatische kruiden en fruit met wit vruchtvlies	-41,5
Black Label Morago Bianco Passimento 100% Garganega, licht hout, elegante wijn, aroma's van peer, abrikoos en fris citrusfruit	-42,5
La Lustrosa 100% Verdejo biologisch, gedoseerde citrus tonen en vleugje perzik	-29,5 -5,5
Le Collezioni Pinot Grigio Levenige, verfrissende wijn tonen van peer, citrus en druiven	-32,5
Osadia Sauvignon Blanc Aromatisch, rijp karakter, barst van tropisch fruit en citrus	-29,5 -5,5
Litorale Vermentino Maremma Prettige kustwijn uit Toscane, aroma's van rijp fruit, goed met schaal -en schelpdieren	-39,5

Rosé

Pasqua Pinot Grigio Levendige, verfrissende wijn, geur van citrus, peer en bloesem	-32,5 -5,5
Le Chevalière rosé Grenache, Syrah, fris van smaak, boordevol aardbeien en tropisch fruit aroma's	-29,5 -5

Rood

La Lustrosa Tempranillo Volledig biologisch, vol sappige aardbeien, frambozen, pruimen en een vleugje cacao	-29,5 -5
Black Label Morago Rosso Passimento Blend van Merlot met inheemse druivenrassen, intense smaak van rode bessen en kersen	-42,5
Osadio Merlot Veelzijdige wijn, vol van smaak, rijp rood fruit, zachte tannines en sublime zuren	-31,5 -5,5
La Chevalière Syrah-Grenache Blend van Syrah en Grenache, robijnrood van kleur, aroma's van rode bes en kers	-36,5
Villa Borghetti Valpolicella Ripassa Superiore per glas - 6,50 Uitstekende Valpolicella, naar kersen smakend, stevige body, rijke structuur	-39,5
Baigorri Rioja Crianza Fruit en hout, kracht en elegantie, 14 maanden houtrijping, donker fruit, specerijen en frisse afdronk	-41,5

