

MENUS

MENU VAN DE CHEF – CHEF' S MENU € 19,50

Dagelijks stelt de chef een twee gangen menu samen, ideaal als heerlijk diner voor de film of het theater en iedere dag weer een verrassing.
Each day our head chef composes a two course menu, ideal as a delicious meal before a movie or the theater and every day a surprise.

SEIZOENSMENU – SEASON MENU € 23,50

Ieder seizoen brengt weer nieuwe gerechten met zich mee, in lente zijn er asperges en kort daarop weer verse mosselen, in de zomer verse aardbeien en in de winter boerenkool. Vraag de bediening wat het seizoen ons op dit moment brengt.
Every season has its own dishes, in springtime there are asparagus en mussels, in summertime fresh strawberries and in wintertime stews and different kind of cabbages. Ask our waiter what the season brings us at this moment.

KIEZEN VAN DE KAART – CHOOSE FROM THE MENU € 29,50

Maak u keuze uit drie gerechten van de kaart, een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert.
Choose three dishes from our menu, a starter, a main course and a dessert.

Voorgerechten – Appetizers

CARPACCIO

Carpaccio van in truffel gemarineerde ossenhaas met pijnboompitten en een Parmezaan bitterbal geserveerd met een lichte basilicum pesto dressing € 7,50
Thinly sliced truffle marinated tenderloin with pine nuts and Parmesan cheese "bitterbal" served with a smooth basil pesto dressing

EEND – DUCK

Gerookte eend geserveerd met kruidige salade, een huisgemaakte tonijn bitterbal, onion bargi en een dressing van Japanse mayonaise € 8,50
Roast of smoked duck served with a seasonal salad, a homemade tuna "bitterbal", onion bargi and a dressing from Japanese mayonnaise

VIS TORENTJE – FISH SANDWICH

Torentje van sliptong, paling en gerookte zalm geserveerd met een compote van zoete bramen € 9,50
A Dover sole, eel and smoked salmon sandwich with blackberry compote

LANGOUSTINE & GAMBA

Twee langoustines en twee tijgergamba's geserveerd met zwarte tagliatelle en lamsoor afgearneerd met cherrytomaatjes € 12,50
Two langoustines and two gambas served with black tagliatelle and sea lavender garnished with cherry tomatoes

Soep en Salade – Soup and Salad

KREEFT – LOBSTER

Bisque van kreeft geserveerd met toast en een bloemetje € 7,50
Lobster bisque, served with toast and flowers

DAGSOEP – SOUP OF THE DAY

Vraag de bediening naar de huisgemaakte soep van de dag € 7,00
Ask our staff for the homemade soup of the day

CAESAR SALAD

Romeinse sla met Parmezaanse kaas, spek, ansjovis, walnoten, croutons € 9,50
tomaten en ei
*Roman lettuce with Parmesan cheese, bacon, anchovy, walnuts, croutons,
tomatoes and egg*

Hoofdgerechten – Main courses

BLACK ANGUS

Runderfilet van het beroemde Black Angus ras met geglaceerde ui, € 18,50
champignons, knoflook en getourneerde roseval aardappeltjes
*World famous Black Angus fillet served with glazed onions, mushrooms,
garlic and roseval potatoes*

WILDE EEND – DUCK

Krokant gebakken wilde eendenborst afgemaakt met een honingmosterdsaus € 16,50
geserveerd met licht gekruide aardappelpuree en dagverse groenten
*Sautéed duck with a honey and mustard sauce served with seasoned mashed
potatoes and vegetables of the day*

SURF AND TURF

Een klassieke combinatie van kreeft en tournedos geserveerd met dagverse € 21,50
groenten en aardappeltjes
*A classic combination of lobster and tournedos served with day fresh
vegetables and potatoes*

ZEEBAARS – EUROPEAN SEA BASS

Verse zeebaars geserveerd met een citroen risotto en een brunoise van € 18,50
tomaat en citroen chesters in boter
*Fresh European sea bass served with a lemon risotto and a brunoise of
tomato and lemon chesters in butter*

VIS VAN DE CHEF – CHEF`S FISH

Wisselend visgerecht vraag de bediening of laat u verrassen door de chef € 17,50
Changing dish with fish, ask our staff or be surprised by our chef

Vegetarisch – Vegetarian

TAGLIATELLE TRUFFEL – TAGLIATELLE TRUFFLE

Verse pasta met roomkaas, paddenstoelen en geschaafde truffel € 14,50
Tagliatelle with cream cheese, mushrooms and scraped truffle

RISOTTO

Risotto met cantharellen, groene asperges en een gepocheerd ei € 14,50
Risotto with chanterelles, green asparagus and a poached egg

Dessert - Dessert

CHOCOLADE - CHOCOLATE

Chocolade fondant geserveerd met vanille-ijs en chocoladesaus € 7,50
Chocolate fondant served with vanilla ice-cream and chocolate sauce

BANAAN - BANANA

Gebakken banaan in een krokant korstje geserveerd met vanille-ijs en chocoladesaus € 7,00
Fried bananas in a nice crust served with vanilla ice-cream and chocolate sauce

WAFEL - WAFFLE

Wafel met aardbeienijs, slagroom en aardbeiencoulis € 7,00
Waffle with strawberry ice, whipped cream and strawberry coulis

Koffie - Coffee

IERSE KOFFIE- IRISH COFFEE

Koffie met bruine suiker, Ierse whisky en slagroom € 6,50
Coffee with brown sugar, Irish whiskey and whipped cream

FRANSE KOFFIE- FRENCH COFFEE

Koffie met Grand Marnier en slagroom € 6,50
Coffee with Grand Marnier and whipped cream

ITALIAANSE KOFFIE- ITALIAN COFFEE

Koffie met Amaretto en slagroom € 6,50
Coffee with Amaretto and whipped cream

LIKEUR EN COGNAC - LIQUER AND COGNAC

vanaf / from € 3,95