

Brood

Rotterdams broodplankje met extra vierge olijfolie en gezouten roomboter. 5.50

Voorgerechten

Caesar salade

Romeinse sla, ei, knoflook croutons, Parmezaanse kaas en bijpassende dressing.

Met gamba 17.50

Met parmaham 16.50

Met krokante artisjok harten (V) 14.50

Ribeye

Carpaccio van gerookte runder ribeye met rucola, Parmezaanse kaas, gedroogde tomaatjes, pijnboompitten en truffelmayonaise.

16.50

Zwartpoot kip

Salade met gepocheerde kip en kwarteleitjes, aardappelchips, mini maïs, gedroogde cherrytomaatjes en paarse mosterdreë.

16.75

Tonijn

Sashimi van tonijn met geroosterde bimi, paksoi, gele wortel met een wakame crème, wasabi eitjes, sojaboontjes, lotus wortel en een gember soja dressing.

17.50

Zalm

Ballotine van Schotse zalmfilet met venkelsalade, zoetzure groente, mierikswortel crème, tuile en mosterdijs.

16.50

Jamon Iberico (80 gr.)

Dungesneden ham van het Spaanse varken met rucola en Valderrama olijfolie.

17.75

Caprese (V)

Zes verschillende bereidingen van tomaat met mozzarella, grove croutons, aceto balsamico en basilicum schuim.

16.50

Warme voor- en tussengerechten

Coquille

Gebakken coquilles geserveerd in de schelp met Livar spek, zoete aardappel crème, romanesco, gele peen, borage cress en een schuimende saus van hazelnoot.

16.50

Geitenkaas (V)

Warm groente taartje van geitenkaas, aubergine, gedroogde tomaat met appelstroop en een schuim van oude kaas.

13.50

Oosterse langoustine bouillon

Bouillon van langoustine met taugé, gekonfijte sinaasappel, rivierkreeftenstaartjes, fijngesneden lavas en een gestoomde Bapao.

14.50

Aardappel-knolselderij soep (V)

Romige soep van biologische aardappel en knolselderij geparfumeerd met truffelolie, kruidenroomkaas, amandelschaafsel en rock chives.

10.50

Ravioli (V)

Gevulde pasta met in knoflook gebakken bospaddenstoelen en een jus van bospaddestoelen, rode wijn en truffel.

Voorgerecht (4 st.) 17.50

Tussengerecht (3 st.) 14.50

Hoofdgerecht (5 st.) 24.50

Hoofdgerechten

Chef's special

Vraag naar de specialiteiten van de chef.

Dagprijs

Gamba's (8 st.)

Gebakken gepelde gamba's met tuinkruiden risotto, gestoofde spinazie, zeekraal, kletsop van Parmezaanse kaas en een antibiose saus.

27.50

Zeebaars

Op Thaise wijze op de huid gebakken zeebaars geserveerd met een dim sum gevuld met inktvis, sushirijst, paksoi, puntpaprika, bosui met gele kroepoek en een saus van basilicum.

28.50

Tournedos

Gegrilde tournedos met aardappelgratin, prei, groene asperges, crème van rode biet, gebakken paddenstoelen, Barolo stroop en een Provençaalse kruidenboter.

35.50

Eendenborst

Op oosterse wijze gemarineerde tamme eendenborst met shiitake, peulen, rode pepertjes en taugé met een crème van aardpeer, geroosterde kokos, gefrituurde uitjes en een oosterse saus.

27.50

Hamburger (200 gr.)

Gegrilde burger van het Amerikaans rund op een getoaste broichebol met tomaat, komkommer, augurk, rode ui, groene krulsla, spek en remouladesaus met gedroogde tomaatjes en verse frites.

22.50

Vegetarische burger

Gegrilde burger van grotchampignons, pijnboompitten en oregano geserveerd op een getoaste broichebol met een chutney van ui, dragon mayonaise en verse frites.

22.50

Bijgerechten

Verse frites met truffelmayonaise

5.50

Tuinkruiden risotto

5.50

Seizoensgroenten

5.50

Gemengde salade

5.50

Desserts

Bavaroise

Bavaroise van sinaasappel en yoghurt met een honing-lavendel gelei, rozen schuim, saffraan tuile en citroen sorbetijs.

12.50

Chocolade

Chocolade moulleux met een vulling van Baileys, seizoensfruit, vanillesaus en mango sorbetijs.

13.50

Meloen

Gemarineerde meloen met gember en verse munt, schuim van zwarte bes, gel van Japanse Matcha thee, kokos ijs en roze pepertjes.

12.50

Citroen taartje

Lemon pie met een ganache van witte chocolade en een schuim van trekdrop.

14.50

Tarte tatin Down Under

Tarte tatin van appel met gemarineerde rozijnen en boeren vanille-roomijs.

14.50

Dessert proeverij

Proeverij van onze huisgemaakte desserts.

15.50

Kaas

Kaasplankje met een vijgen chutney en kletzenbrood.

15.50

Friandises

Ambachtelijk gemaakte chocoladetruffels met diverse soorten vulling. Laat u verrassen of bekijk de presentatiebox in de display.

1.95 p.s.