



## Menu Commandeurs

Te bestellen per tafel  
*To be ordered per table*

### Noordzee krab & "oosterse" gazpacho – North Sea crab & "oriental" gazpacho

Als salade met komkommer, hartige kletskep van gezouten citroen  
met een "oosterse" gazpacho

*As a salad with cucumber, savoury biscuit with salted lemon with an "oriental" gazpacho*

2007 Grauburgunder, Muschelkalk, spätlese trocken, Theo Mingus, Pfalz



### Zeeduivel & zoete knoflook – Monkfish & sweet garlic

Gepikeerd met gezouten citroen, fijn gesneden garnalen  
met gezoete knoflook en eigen jus

*With salted lemon, finely cut shrimps with sweet garlic and its own gravy*

2007 Pouilly Fuissé, Domaine Couturier



### Kalfszwezerik & kreeft – Veal sweetbreads & lobster

Geglaceerd met kreeftencoulis, zachtgegaarde kreeft met morilles,  
gebakken soldaatjes en truffel

*Glazed with lobster coulis, gently cooked lobster with morels, crouton and truffle*

2007 Weingut Knipser, Rosé trocken, Pfalz



### Aardbei & witte chocolade – Strawberry & white chocolate

Als "ontbijt met gesuikerde muesli yoghurt" gevuld in een bal van witte chocolade  
*Served as "breakfast with sugared muesli yoghurt" filling in a white chocolate ball*

2007 Carmes de Rieussec, Sauternes



Eventueel uit te breiden met

een kaas assortiment van "de Lindenhoff", uit Baambrugge

*Add a cheese assortment from "the Lindenhoff" from Baambrugge*

(Supplement prijs 15,00)

*(Supplement price 15,00)*

Menu 4 gangen 95,00 Wijnarrangement op basis van 4 glazen 39,50

*Menu 4 courses 95,00 Selection of wines based on 4 glasses 39,50*

Vanaf 11 mei tot en met 3 juli 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)  
*Valid from 11 May until 3 July 2010 (Prices subject to change)*



# Grand Menu Karel V

Te bestellen per tafel  
*To be ordered per table*

## Makreel & venkel – Mackerel & fennel

Rauw als salade, bloemkool en Iranese "Oscietra" kaviaar, heldere bouillon van venkel  
*Raw as a salad, cauliflower and Iranian "Oscietra" caviar, clear fennel bouillon*

2008 Valserrano, Rioja Blanco, Barrel Fermented



## Varken & laurier – Pork & bay leaf

Als marbré met de wang, lever, filet en gedroogde ham in een gelei van laurier  
*Served as a marbré with pork cheek, liver, fillet and dried ham in a bay leaf jelly*

2007 Grauburgunder, Muschelkalk, spätzle trocken, Theo Mingus Pfalz



## Kabeljauw & steranijs – Cod & star anise

Gepocheerd in mangalica vet met steranijs, "pink fir" aardappel en een jus van octopus  
*Poached in mangalica lard with star anise, "Pink Fir" potato and octopus gravy*

2007 Châteauneuf du Pape blanc, Château Fortia



## Bos eend & vadouvan – Wood duck & vadouvan

Bereid met vadouvan en Japanse gember, crème van leliebollen en een vinaigrette van meiknol en piment  
*Prepared with vadouvan and Japanese ginger, lily bulb cream and a turnip and allspice vinaigrette*

2007 Vizcarra Crianza, Ribera del Duero



## Langres & "zomers" zuurkool – Langres & "summer" sauerkraut

Als crème tussen gebakken brioche met radijs en groene appel, fris van "zomerse" zuurkool  
*As a cream in baked brioche with radish and green apple, "summer" sauerkraut*

2002 Riesling Spätzle, Eitelsbacher Karthäuserhofberg, Mosel-Saar-Ruwer, Trier



## Hibiscus & karnemelk – Hibiscus & buttermilk

Als soufflé met sorbet van karnemelk met rozen  
*Served as soufflé with buttermilk sorbet with roses*

2009 Xyris Frizzante, Lacrima di Morro d'Alba

Menu 6 gangen 87,50    Wijnarrangement op basis van 6 glazen 45,50  
*Menu 6 courses 87,50    Selection of wines based on 6 glasses 45,50*

Vanaf 11 mei tot en met 3 juli 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)  
*Valid from 11 May until 3 July 2010 (Prices subject to change)*



## Menu Plus Oltre

Te bestellen per tafel  
*To be ordered per table*

### Gasconne rund & gillardeau oester – Gasconne beef & gillardeau oyster

Fijn gemalen van "de Lindenhoff", kwartel dooier  
en twee bereidingen van gillardeau oester  
*Mince from "the Lindenhoff", quail egg yolk and two preparations of gillardeau oyster*  
2008 'El Grifo', Malvasía seco, Lanzarote



### Heilbot & witte chocolade – Halibut & white chocolate

Zacht gegaard met oregano, soorten selderij en een jus van langoustine met witte chocolade  
*Softly cooked with oregano, different kinds of celery and a langoustine gravy with white chocolate*  
2007 Salmariano, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marotti Campi



### Lamszadel & yoghurt – Saddle of lamb & yoghurt

Op de barbecue geroosterd, stoofvlees van de nek als "salade" met zeesla en jus van yoghurt  
*Barbecue roasted, stewed neck as a "salad" with sea lettuce and yoghurt gravy*  
2007 Vizcarra Crianza, Ribera del Duero



### Framboos & Vanille "Madagaskar" – Raspberry & Vanilla "Madagascar"

Vers en als macaron met mousse van vanille uit Madagaskar  
*Fresh and as a macaroon with Madagascar vanilla mousse*  
2009 Xyris Frizzante, Lacrima di Morro d'Alba



Eventueel uit te breiden met

Een kaas assortiment van "de Lindenhoff", uit Baambrugge  
*Add a cheese assortment from "the Lindenhoff" from Baambrugge*

(Supplement prijs 15,00)  
*(Supplement price 15,00)*

Menu 4 gangen 69,50    Wijnarrangement op basis van 4 glazen 34,50  
*Menu 4 courses 69,50    Selection of wines based on 4 glasses 34,50*

Vanaf 11 mei tot en met 3 juli 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)  
*Valid from 11 May until 3 July 2010 (Prices subject to change)*