



Voorgaand...

To start...

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
36,00

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
38,00

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
32,00

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
32,00

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



Uit het water...

From water...

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
32,00 / 40,00

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
31,00 / 38,00

Zeeuivel & 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
31,00 / 38,00

Genoemde prijzen hebben betrekking op voor- of tussengerecht / hoofdgerecht
Prices above are for starter- or second starter / main course

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



Van het land... *From land...*

Kalfszwezerik & kreeft – *Veal sweetbreads & lobster*

Geglaceerd met kreeftencoulis, zachte gegaarde kreeft met morilles, gebakken soldaatje en truffel
Glazed with lobster coulis, gently cooked lobster with morels, crouton and truffle
46,00

Aubrac rund & snijbonen – *Aubrac beef & runner beans*
Gebraden lende, bruine sjalottencompote, huisgemaakte friet en
een béarnaise van snijbonen met truffel

*Baked loin, brown shallot compote, homemade chips
and runner bean béarnaise with truffle*
45,00

Lamszadel & yoghurt – *Saddle of lamb & yoghurt*

Op de barbecue geroosterd, stoofvlees van de nek als "salade" met zeesla, jus van yoghurt
Barbecue roasted, stewed neck as a salad with sea lettuce and yoghurt gravy
43,00

Boseend & vadouvan – *Wood duck & vadouvan*

Bereid met vadouvan en Japanse gember, crème van leliebollen met
een vinaigrette van meiknol en piment
*Prepared with vadouvan and Japanese ginger, lily bulb cream and
a turnip and allspice vinaigrette*
40,00

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



De kaas...en Wijn

Cheese...and Wine

Kaas & brood – *Cheese & bread*

De kazen zijn afkomstig van boerderij "de Lindenhoff"; geserveerd met ongerezen brood uit Sicilië
From our cheese trolley; a selection from "de Lindenhoff" served with Sicilian flatbread
19,50

1991 Quinta de Vargellas, Vintage, Taylor's
Per half flesje / *per half bottle* 82,50

Langres & "zomerse" 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
19,50

2002 Riesling Spätlese, Eitelsbacher Karthäuserhofberg, Mosel-Saar-Ruwer, Trier
Per glas / *per glass* 11,50

Lady's blue & chocolade – *Lady's blue & chocolate*

Als "magnum" geserveerd
Served as a "Magnum"
17,50

2007 Carmes de Rieussec, Sauternes
Per glas / *per glass* 10,75

Johan Kragtwijk & Mirck Klerk – Sommeliers

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



Het zoet... *Sweets...*

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

16,50

Rabarber & gember – *Rhubarb & ginger*

Gekonfijt met gekookt eiwitschuim, crème van sinaasappel en gember
Confit with cooked egg white foam, orange and ginger cream

16,50

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

16,50

Hibiscus & karnemelk – *Hibiscus & buttermilk*

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

16,50

Room & sorbets – *Ice cream & sorbets*

Dagelijks vers gedraaid room- en sorbetijs
Daily made ice cream and sorbets

14,50

Bart La Grouw – Pâtissier

Vanaf 11 mei tot en met 3 juli 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)

Valid from 11 May until 3 July 2010 (Prices subject to change)