



Voorgaand...

To start...

Jacobsmossel & amandel – *Scallop & almond*

Gegrild, briochebrood en truffel, amandelmayonaise
Grilled, brioche bread and truffle, almond mayonnaise
49

Buikspek & truffel – *Pork belly & truffle*

Zacht gegaard met pompoencrème en kruim, gebakken brood en truffel
Slowly cooked with pumpkin cream and crumb, baked bread and truffle
44

Bloemkool & oester – *Cauliflower & oyster*

Als crème geserveerd, kabeljauwwang met oester en pepermint
Served as a cream, cod cheek with oyster and peppermint
38

Noordzee krab & "Oosterse" gazpacho – *North Sea crab & "Oriental" gazpacho*

Als salade met komkommer, hartige kletschop van gezouten ciroen, "Oosterse" gazpacho
As a salad with cucumber, savoury salted lemon biscuit, "Oriental" gazpacho
34

Vanaf 5 januari 2012 (Prijswijzigingen voorbehouden)
Valid from 5 January 2012 (Prices subject to change)



Uit het water... *From water...*

Jacobsmossel & pistache – *Scallop & pistachio*

Geroosterd, geglaceerde ossenstaart en bloemkool, crème van pistache,
saus van "ongerijpte" druiven
Roasted, glazed oxtail and cauliflower, pistachio cream, "unripe" grape sauce
40 / 52

Heilbot & witte chocolade – *Halibut & white chocolate*

Zacht gegaard met oregano, soorten selderij, saus van langoustine met witte chocolade
Gently cooked with oregano, different kinds of celery, langoustine gravy with white chocolate
30 / 45

Kabeljauw & steranijs – *Cod & star anise*

Gepocheerd in "gasconne rugspek"-vet met steranijs, inktvis gevuld met merg en aardappel, saus van octopus
Poached in "gasconne back bacon" lard with star anise, squid filled with marrow and potato, octopus sauce
27 / 40

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

Vanaf 5 januari 2012 (Prijswijzigingen voorbehouden)
Valid from 5 January 2012 (Prices subject to change)



Van het land...

From land...

Black Angus rund & snijboon – *Black Angus beef & runner bean*

6 weken gerijpte lende, bruine sjalottencompote en huisgemaakte friet, béarnaise van snijboon en truffel
6 week aged loin, brown shallot compote and homemade chips, runner bean and truffle béarnaise

46

Ree & kurkuma – *Venison & turmeric*

Op het karkas gebraden, bloedworst en amandel met kurkuma, worteljus met miso
Baked on the carcass, black pudding and almond with turmeric, carrot gravy with miso

46

Lamszadel & yoghurt – *Saddle of lamb & yoghurt*

Op de BBQ gegaard, salade van de nek, gekonfijte tong, saus van yoghurt
From the BBQ, salad of the neck, tongue confit, yoghurt sauce

43

Vanaf 5 januari 2012 (Prijswijzigingen voorbehouden)
Valid from 5 January 2012 (Prices subject to change)



De kaas...en Druif *Cheese...and Grape*

Kaas & brood – *Cheese & bread*

De kazen zijn afkomstig van boerderij "de Lindenhoff"; geserveerd met ongerezen brood uit Sicilië
A cheese selection from the "Lindenhoff" farm served with Sicilian flatbread
20

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

Belper knolle & zuidvruchten – *"Belper knolle" & tropical fruits*

Geschaafd, zuidvruchten "geweekt" als mosterdfruit
Grated, tropical fruit "canned" as mustard fruits
18

2004 Late Bottled Vintage Port, Taylor's
Per glas / *per glass* 6,25

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

Als "magnum" geserveerd
Served as a "Magnum"
18

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

Vanaf 5 januari 2012 (Prijswijzigingen voorbehouden)
Valid from 5 January 2012 (Prices subject to change)



Het zoet... *Sweets...*

Banaan & karamel – Banana & caramel

Meerdere bereidingen van banaan en karamel
Several preparations of banana and caramel
16

Kalamansi & vanille – *Calamansi & vanilla*

Als krokant en curd, stilstaand ijs van vanille met pinda
As a crunch and curd, vanilla and peanut parfait
16

Zuidvruchten & Griekse yoghurt – Tropical fruits & Greek yogurt

"Als tutti frutti"
Served as "tutti frutti"
16

Warm eiwit & ijs – *Hot egg white & ice cream*

Kies uw eigen soufflé:
Choose your own soufflé:

- "Donkere" chocolade met yuzu, vanille roomijs
 - Hazelnoot, sorbet van chocolade
 - Oud-Hollandse stroopwafel, karamel roomijs
 - "Dark" chocolate with yuzu, vanilla ice cream
 - Hazelnut, chocolate sorbet
 - Old Dutch "Stroopwafel" – syrup waffle, caramel ice cream
- 16

Room & sorbets – *Ice cream & sorbets*

Dagelijks vers gedraaid roomijs en sorbet
Daily made ice cream and sorbet
14

Bart La Grouw – Chef Pâtissier

Vanaf 5 januari 2012 (Prijswijzigingen voorbehouden)
Valid from 5 January 2012 (Prices subject to change)