

voorgerechten

Steak tartaar. S/L	17.5/22.5 *
<i>kimchi, gerookte eidooier</i>	
Burrata	17.5
<i>venkel, appel, rode bieten beurre blanc</i>	
Langoustine	19.5 *
<i>bloemkool, vanille, grapefruit, beurre blanc</i>	
Heilbot	16.5
<i>antiboise, zwarte knoflook, mediterrane notenmelange</i>	
Mosselen	15
<i>bisque, curry, gember</i>	
Gerookte paling	19 *
<i>aardappel, pancetta, bieslook, kaantjes</i>	
Buikspek	16
<i>lavas, dashi, ponzu, miso</i>	
Gerookte makreel	15.5
<i>knolselderij, venkel, dille, verjus</i>	
Ravioli	14
<i>pompoen, feta, kastanjechampignon</i>	

**Het gerecht wat luxer maken? Perle Imperial Kaviaar Suppl +10,-*

hoofdgerechten

Roodbaarsfilet	25
<i>Lardo di Collonata, truffel, parelgort, asperge, doperwt</i>	
Eendenborstfilet	28
<i>rode kool, sinaasappel, pastinaak, laurier</i>	
Tournedos	35
<i>Madeira, peterselie, ui, brioche</i>	<i>Rossini ervan maken? Suppl. eendenlever +9.5</i>
Pastinaak	22.5
<i>wortel, salie, parmezaanse kaas</i>	
Pièce de boeuf (per 2p)	85
<i>béarnaise, little gem salade, frites</i>	
Tête-à-Tong "Zeetong" (per 2p)	80
<i>beurre noisette-beurre blanc, kappertjes, little gem salade, frites</i>	

sides

Frites mayonaise	5.5
Zoete aardappel frites truffelmayonaise parmezaanse kaas	7.5
Groene salade parmezaanse kaas	5.5
Haricots verts & katenspek (3 stuks)	7.5

Allergiën/dieetwensen?

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!

Voor vragen staan onze medewerkers graag voor u klaar.

starters

Steak tartare S/L	17.5/22.5 *
<i>kimchi, smoked egg yolk</i>	
Burrata	17.5
<i>fennel, apple, red beetroot beurre blanc</i>	
Langoustine	19.5 *
<i>cauliflower, vanilla, grapefruit, beurre blanc</i>	
Halibut	16.5
<i>antiboise, black garlic, mediterranean nut melange</i>	
Mussels	15
<i>bisque, curry, ginger</i>	
Smoked eel	19 *
<i>potato, pancetta, chives, crackling</i>	
Porkbelly	16
<i>lovage, dashi, ponzu, miso</i>	
Smoked mackerel	15.5
<i>celeriac, fennel, dill, verjus</i>	
Ravioli	14
<i>pumpkin, feta, chestnut mushroom</i>	
* Add a little luxury to the dish ? Perle Imperial Caviar Suppl +10,-	

main courses

Redfish fillet	25
<i>Lardo di Collonata, truffle, pearl barley, asparagus, green peas</i>	
Duck breast fillet	28
<i>red cabbage, orange, parsnip, bay leaf</i>	
Tournedos	35
<i>Madeira, parsley, onion, brioche</i>	Make it a Rossini? Suppl. duckliver +9.5
Parsnip	22.5
<i>carrot, sage, parmesan cheese</i>	
Pièce de boeuf (per 2p)	85
<i>béarnaise, little gem salad, french fries</i>	
Tête-à-Tong "Sole" (per 2p)	80
<i>beurre noisette-beurre blanc, capers, little gem salad, french fries</i>	

sides

French fries. mayonnaise	5.5
Sweet potato fries. truffle mayonnaise. parmesan cheese	7.5
Green salad. parmesan cheese	5.5
Haricots verts & smoked porkbelly (3 pieces)	7.5

Allergies/dietary requirements?

*Do you have any allergies? Please let us know!
If you have any questions, our staff will be happy to help.*

desserts

Kaasselectie van 'Het Kaasatelier'	19.5
<i>geserveerd met bijpassende garnituren</i>	
Pavlova	10
<i>meringue, stoofpeer, sinaasappel, kruidnagel, crème suisse</i>	
Harveys mocha chocolade mousse	17.5
<i>per 2 personen</i>	
Speculoos "non bake" cheesecake	10
<i>millefeuille, zuring, vanille, chocolade</i>	
"Zoetigheden" voor bij de koffie	6.5
Madeleines (4st)	6.5
<i>kaneel, kardemom, kruidnagel</i>	
Special koffie	13.5
<i>italian, spanish, french, irish</i>	

Something sweet
something strong

rums

Bacardi CB	6
<i>puerto rico</i>	
Botran 8 Yrs	8.5
<i>guatemala</i>	
Botran 18 Yrs	13.5
<i>guatemala</i>	

Grand Marnier Rouge	6.5
<i>frankrijk</i>	
Licor 43	6.5
<i>spanje</i>	

whiskey's

Macallan 12	17.5
<i>schotland</i>	
Gentleman Jack	8.5
<i>verenigde staten</i>	
Rebel Straight Rye	7.5
<i>verenigde staten</i>	
Rebel Straight Bourbon	7.5
<i>verenigde staten</i>	
Nomad outland	13.5
<i>schotland/spanje</i>	

Cointreau	6.5
<i>frankrijk</i>	
Dom Benedictine	6.5
<i>frankrijk</i>	
Frangelico	6.5
<i>italië</i>	

grappa

Berta Barbera	9.5
<i>italië</i>	
Waqar Pisco	9.5
<i>chili</i>	

bikeuren

Kahlua	6.5
<i>italië</i>	
'Van Kleef' Roomnootje	6.5
<i>nederland</i>	
'Van Kleef' Kruidemaggah	6.5
<i>nederland</i>	

brandewijn

Armagnac Castarede VS	9.5
<i>frankrijk</i>	
Cognac Rémy Martin VSOP	9.5
<i>frankrijk</i>	
Cognac Merlet XO	19.5
<i>frankrijk</i>	

Sambuca Doragrossa	5.5
<i>italië</i>	
Salmari	5.5
<i>finland</i>	
Limoncello Luxardo	5.5
<i>italië</i>	
Berta Amaretto	11
<i>italië</i>	
Lepanto OV	9.5
<i>spanje</i>	

desserts

Cheese selection of "Het Kaasatelier"	19.5
<i>served with matching garnishments</i>	
Pavlova	10
<i>meringue, stewed pear, orange, clove, crème suisse</i>	
Harvey's mocha chocolate mousse	17.5
<i>per 2 persons</i>	
Biscoff "non bake" cheesecake	10
<i>millefeuille, sorrel, vanilla, chocolate</i>	
"Sweet treats" to have with your coffee	6.5
Madeleines (4pcs)	6.5
<i>cinnamon, cardamom, cloves</i>	
Special coffee	13.5
<i>italian, spanish, french, irish</i>	

Something sweet
something strong

rums

Bacardi CB	6
<i>puerto rico</i>	
Botran 8 Yrs	8.5
<i>guatemala</i>	
Botran 18 Yrs	13.5
<i>guatemala</i>	

Grand Marnier Rouge	6.5
<i>france</i>	
Licor 43	6.5
<i>spain</i>	
Cointreau	6.5
<i>france</i>	

whiskeys

Macallan 12	17.5
<i>scotland</i>	
Gentleman Jack	8.5
<i>usa</i>	
Rebel Straight Rye	7.5
<i>usa</i>	
Rebel Straight Bourbon	7.5
<i>usa</i>	
Nomad outland	13.5
<i>scotland/spain</i>	

Dom Benedictine	6.5
<i>france</i>	
Frangelico	6.5
<i>italy</i>	
Kahlua	6.5
<i>italy</i>	

grappa

Berta Barbera	9.5
<i>italy</i>	
Waqar Pisco	9.5
<i>chile</i>	

liqueurs

'Van Kleef' Roomnootje	6.5
<i>the netherlands</i>	
'Van Kleef' Kruidebaggâh	6.5
<i>the netherlands</i>	
Sambuca Doragrosa	5.5
<i>italy</i>	
Salmari	5.5
<i>finland</i>	

brandy

Armagnac Castarede VS	9.5
<i>france</i>	
Cognac Rémy Martin VSOP	9.5
<i>france</i>	
Cognac Merlet XO	19.5
<i>france</i>	

Limoncello Luxardo	5.5
<i>italy</i>	
Berta Amaretto	11
<i>italy</i>	
Lepanto OV	9.5
<i>spain</i>	