



## Chef's Seasonal Menu

4 course seasonal menu

An exclusive selection of dishes which are harmoniously coordinated. Of course your wishes can be taken into account.

This menu is also vegetarian option available.

€ 47.50

"Hospitality is a little heat, little food and excessive tenderness"

Ralph Waldo Emerson American poet and philosopher (1803 – 1882)

"Let me smile with the wise, and feed with the rich"

Samuel Johnson English writer (1709 – 1784)





## Starters / Voorgerechten

### *Scallops*

€ 19.50

*wrapped with Pancetta, crème of red and green bell peppers,  
tomato gazpacho with cucumber foam*

### Coquilles

omwikkeld met Pancetta, crème van rode en groene paprika,  
tomaten gazpacho met komkommerschuim

### *Mackerel*

€ 19,-

*home smoked served on grilled brioche with sea lavender, tomato, pickles  
and a dressing of capers*

### Makreel

huisgerookt op gegrilde brioche met lamsoren, tomaat, augurk en een dressing  
van kappertjes

### *Fillet of veal*

€ 19,-

*candied fillet of veal, artichoke, yellow zucchini, pommes soufflé, crouton  
and sage mayonnaise*

### Kalfshaas

Gekonfijte kalfshaas, artisjok, gele courgette, aardappel soufflé, crouton and  
saliemayonaise

### *Vegetarian tompouce*

€19,50

*lamellae of grilled zucchini, fleur the zucchini, jelly of red port and a  
Parmesan biscuit*

### Vegetarische tompouce

lamellen van courgette, fleur de courgette, gelei van rode port en een  
Parmezaan koekje





***Caesar salad***

*with Dutch shrimps, olives, anchovy, egg, croutons and anchovy dressing*

€ 18,-

Caesar salade

met Hollandse garnalen, olijven, ansjovis, ei, croutons en ansjovisdressing

***Quail fillet***

*Smoked fillet of quail, Ras El hanout, crème of Jerusalem artichoke, little gem, fried quail egg and celeriac*

€ 18,-

Kwartel filet

Gerookte kwartel filet, Ras El Hanout, crème van aardpeer, little gem salade, gebakken kwarteleitje en knolselderij

**Soups / Soepen**

***Tomato bouillon***

*with ravioli filled with tomato chutney and zucchini*

€ 10,-

Tomaten bouillon

met ravioli gevuld met tomatenchutney en courgette

***Green pea soup***

*with crème fraîche and smoked veal*

€ 14,-

Doperwtensoep

met crème fraîche en gerookt kalfsvlees





## Hoofdgerechten / Main courses

### *Codfish*

€ 31,-

*pan fried with saffron risotto, salicornia and lobster sauce*

Kabeljauw

op de huid gebakken met saffraan risotto, zeekraal en een lichte kreeftensaus

### *Bouillabaisse*

€ 26,-

*with rouille and toasted sour dough bread*

Bouillabaisse

met rouille en gegrild zuurdesem brood

### *Seabass*

€ 24,-

*with mousseline of peas, carrot and sauce of popped garlic*

Zeebaars

met doperwten mousseline, bospeen en saus van gepofte knoflook

### *Gnocchi*

€19,50

*with broccoli, dried tomatoes, spring onions and a sauce of goat cheese*

Gnocchi

met broccoli, gedroogde tomaten, lente ui en een saus van geitenkaas





## Desserts

### *Raspberry tompouce*

*with raspberry mousse, fresh raspberries and raspberry granite*

€ 10,-

### *Frambozen tompouce*

met frambozen mousse, verse frambozen en frambozen granité

### *Mango soup*

*with mint, basil and lime sorbet*

€ 10,-

### Mango soep

met mint, basilicum en limoen sorbet

### *Crepe*

*with white chocolate mousse, wasabi vanilla sauce and a crisp of white chocolate*

€ 10,-

### Flesje

met witte chocolade mousse, wasabi vanille saus en witte chocolade krokantje

### *Pineapple*

*from the grill with champagne sabayon*

€ 10,-

### Ananas

van de grill met champagne sabayon

### *Selection of Dutch farmers' cheese*

*served with raisin/nut bread*

€ 19.50

### Selectie van Hollandse boeren kazen

met rozijnen/notenbrood





## "From the Grill"

Rib- eye (200 gram) € 28,00

*Scottish (Aberdeen) rib-eye / marbled rib-eye steak with a rich centre and a tender skirt.*

Schotse (Aberdeen) rib-eye / gemarmerde rib- eye met een vetrijk middenstuk en malse rand.

Tournedos (200 gram) € 34.00

*Dutch denomination / Fillet of beef / the most tender fillet of all!*

Nederlandse herkomst / Hollandse Ossenhaas/ de meest malse steak!

Corn fed chicken € 29,00

Dutch biological corn fed chicken.

Hollandse biologische maïs kip

Veal Entrecote (200 gram) € 28,50

*Scottish (Aberdeen) sirloin /identified by its rich taste and prominent.*

Schotse (Aberdeen) entrecote/gekenmerkt door de rijke smaak en de aanwezige vetrand.

*All steaks will be served with green asparagus, potato truffle gratin and a choice of the following sauces;*

*-Hollandaise sauce*

*-Bernaise sauce*

*-Dutch mustard sauce*

Bij iedere steak serveren wij groene asperges en aardappel truffel gratin met een keuze uit de onderstaande sauzen;

- Hollandaisesaus

- Bernaisesaus

- Saus van Groningse mosterd

Prime Burger € 22.50

*100% Black Angus burger in three different ways served on small mini bun. Jalapeño & cheddar / deep fried onions & taragon mayonnaise / red bell peper & sour cream.*

100% Black Angus burger / Drie kleine Angus burgers met verschillend garnituur tussen een gegrilde mini bun. Jalapeño & cheddar / gefrituurde uien & dragonmayonaise / rode paprika & zure room.

