

BITES

gerookte paling (p/s) € 4.95
brioche - unagi - lavas - augurk

oester klassiek (p/s) € 4.00
frambozen azijn - sjalot

oester aziatisch (p/s) € 4.50
tosazu - soja

oester gebakken (p/s) € 4.95
soja - bosui - sjalot - knoflook

steak tartare (p/s) € 4.95
rund - brioche - gerookt haringkuit -
eigeel

bruchetta (p/s) € 4.25
focaccia - tomaat - basilicum -
knoflook - ui - balsamico

olijven € 6.50
gordal olijven - tomaat - kappertjes

bitterballen (p/6) € 6,50
holtkamp - kerrie mosterd mayonaise

rendang kroketjes (p/4) € 6.50
oma bobs - sajoer mayonaise

groene curry bites (p/6) € 6.50
oma bobs - citroengras mayonaise

gevuld eitje € 4.00
2 halve - miso - eigeel - ui

tonijn tartaar € 4.50
pani puri - tom kha - komkommer

jamon el unico € 7.95
ca. 50 gram dun gesneden

Imperial Heritage Kaviaar € 19.95

connaisseurs (p/4)
10 gram kaviaar - aziatische poffertjes -
limoenblad

scampi's (p/4) € 9.95
chimmichurri



'De luxe van smaak, niet van opsmuk'

ZOMERMENU

harder
granny smith - yoghurt - honing - olijf

roodbaars
mole rosa - granaatappel - jalapeño - rode biet

duroc
nashi peer - kimchi - wortel

runderbiefstuk
rendang - pompoen - mango - citroengras - pinda

passievrucht
dulce de leche - aji amarillo - peruaanse munt

5 gangen € 49.95

4 gangen € 44.95

3 gangen € 39.95

2 gangen € 34.95

het seizoensmenu wordt geserveerd
incl. amuses en brood

SUPPLEMENT
5 gram kaviaar € 10.95

bij voorgerecht: harder
kaas i.p.v. zoet € 7.50

kaas als extra gang € 17.50

tussen- i.p.v. nagerecht € 7.50
mogelijk bij 3- en 4 gangen

WIJN & ALCOHOLVRIJ
glas bijpassende wijn € 7.95
glas bijpassend alcoholvrij € 7.95

Bij het seizoensmenu kunnen we rekening houden met
uw vooraf opgegeven allergieën of dieetwensen

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

carpaccio rund - parmezaan - pijnboompitten - rucola - verse truffel	€ 19.50
steak tartaar rund - eigeel - aardappel - bieslook	€ 17.50
tonijn tataki (á la niçoise) olijfolie - aardappel - citroen - snijboon - ansjovis - eidooier	€ 19.50

HOOFDGERECHTEN

polderhoender lamsoor - albufera - druiven	€ 28.95
kabeljauwhaas misoyaki - bbq ume boshi - mai take - shishimi togarashi	€ 28.95
tournedos runderhaas - runderjus fenegriek - bospeen - hollandaise	€ 29.95

SIDES

zuurdesembrood roomboter - olijfolie - zout - peper	€ 7.95
friet mayonaise	€ 5.95
zoete aardappel friet cheddar - jalapeño mayonaise	€ 7.95

NAGERECHTEN

pandan en guave pandan - vanille - guave - kaffirlimoenblad	€ 12.95
pinda en ananas pinda - ananas - kokos - pure chocolade	€ 12,95
kaas 5 kazen - pompoenpit - salie - kersen - basilicum - pecan - rozijn - rozemarijn	€ 17.50

VOOR BIJ DE KOFFIE/THEE

bonbons 3 stuks van Friandries	€ 9.95
--	--------

IN PLAATS VAN KOFFIE/THEE

affogato vanilleijs - espresso	€ 9.95
espresso martini koffielikeur - vodka - vanillesiroop - espresso OOK ALS MOCKTAIL (0.0%)	€ 13.95



‘De luxe van smaak, niet van opsmuk’