

Les hors d'œuvre

GILLARDEAU OESTERS
nr. 3, naturel op ijs, gebakken of gratineerd
€ 34,50

GEMARINEERDE WILDE SCHOTSE ZALM
met gebakken Jacobsmosselen op een bedje van wakame en Aquitaine kaviaar
€ 24,50

TONIJNTARTAAR
met huisgerookte wilde Schotse zalm en wasabi hangop
€ 27,50

SALADE VAN CANADESE KREEFT
met avocado, rode grapefruit en kerriemayonaise
€ 37,50

CARPACCIO VAN MAAS-, RIJN- EN IJSSEL WEIDERUND
met morieljes, mayonaise en driejarige mimolette
€ 17,50

TERRINE VAN GANZENLEVER
met compote van rode ui en een citrus muffin
€ 28,50

IBERICOHAM 'PATA NEGRA'
geserveerd met geitenkaas loempia, cornichons en extra vierge olijfolie
€ 27,50

KREEFTENSOEP
à la Old Dutch aan tafel bereid, voor twee personen
(p.p.) € 35,00

BOUILLON VAN GEVOGELTE
met gebakken ganzenlever
€ 21,50

GROENTEBUILLON
met mie en gekonfijte look
€ 14,50

LE CAVIAR
Kaviaar classic Baeri (10 gr.) met blini's en crème fraîche (ook in 30 gr.)
€ 32,50

KAVIAAR ROYAL ASETRA (10 GR.)
met blini's en crème fraîche (ook in 30 gr.)
€ 40,00

VEGETARISCH?
*Geef het ons aan en wij stellen graag een mooi gerecht met u samen.
Voedselallergie? Laat het ons altijd weten.*



Les plats de résistance

GEGRILDE ZEETONGFILETS

op een bedje van spinazie met gepocheerd hoeve eitje, hollandaisesaus en Parmezaan
€ 42,50

OP DE GRAAT GEBAKKEN ZEEPALINGMOOT

met appelstroop, zeewier en spek aardappel
€ 34,50

HALVE GEGRILDE CANADESE KREEFT

met saffraanrijst, zeekraal en lamsoren, geserveerd met een saus van schelpdieren en citroengras
€ 45,00

ENTRECÔTE VAN MAAS-, RIJN- EN IJSSEL WEIDERUND

met Provençaalse groenten en rode wijnsaus
€ 36,50

OSSENHAAS VAN DRY AGED BLACK ANGUS

met trompet de la Mort en groene pepersaus
€ 38,50

KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIK

met coquille, spitskool, linzen en rode port jus
€ 38,50

Les suppléments

AARDAPPELGRATIN

€ 7,50

AARDAPPELRÖSTI

€ 7,50

AARDAPPELKROKETJES

€ 6,50

GEBAKKEN KRIELTJES

€ 6,00

POMMES FRITES

€ 6,00

VEGETARISCH?

*Geef het ons aan en wij stellen graag een mooi gerecht met u samen.
Voedselallergie? Laat het ons altijd weten.*



Les desserts

ASSORTIMENT VAN ONZE KAASWAGEN

geserveerd met vijgen/notenbrood en pecannoten

€ 19,50

HOLLANDSE AARDBEIEN

met vanille ijs en Romanoffsaus (aan tafel bereid, min. 2 pers. p.p.)

€ 18,50

LIMOENTAARTJE

met avocado en een bodem van dadels en granola

€ 16,50

MALABI (ROMIGE PUDDING)

met rozenwater, pistache en sap van passievrucht

€ 17,50

VEGETARISCH?

Geef het ons aan en wij stellen graag een mooi gerecht met u samen.

Voedselallergie? Laat het ons altijd weten.

Menu marché matinal

3-GANGEN MENU

dagelijks wisselend

€ 48,50

4-GANGEN MENU

dagelijks wisselend

€ 57,50

5-GANGEN MENU

dagelijks wisselend

€ 65,00

