

# *Oesters*

## **OESTERS NATUREL**

*saus mignonette*

32

## **OESTERS GEBAKKEN**

*roomboter, spinazie, citroen*

34

## **OESTERS ROCKEFELLER**

*gegratineerd, spinazie, Hollandaise*

34

# *Kaviaar*

## **KAVIAAR CLASSIC BAERI**

*blini's, crème fraîche, ei, bieslook*

30 gr. 85 / 125 gr. 290

## **KAVIAAR ROYAL ASETRA**

*blini's, crème fraîche, ei, bieslook*

30 gr. 110 / 125 gr. 350



# Voorgerechten

## BURRATA (V)

*pistache pesto, coeur de boeuf*

24

## TRIO OLD DUTCH

*paling, zalm, Hollandse garnalen*

25

## RUNDERCARPACCIO

*Old Dutch-stijl*

25

## STEAK TARTAAR

*Old Dutch-stijl, dubbel gedraaid Nederlands rund*

28

## TERRINE VAN EENDENLEVER

*brioche, tutti-frutti crème*

29

# Tussengerechten

## KNOLSELDERIJ (V)

*gepoft, gepocheerd hoeve-ei, Hollandaise saus*

19

## GEBAKKEN GAMBA'S

*spinazie, tomaten chutney*

24

## COQUILLES

*bundelzwam, pecorino, beurre noisette*

25

## GEBAKKEN EENDENLEVER

*brioche, kersensorbet*

29

## KALFSZWEZERIK

*topinamboer, truffel jus*



# Soepen

## **TOMATENBOUILLON**

*topinamboer, pistache ravioli*

24

## **KREFTENSOEP**

*à la Old Dutch, vanaf twee personen*

*35 p.p. Aan tafel bereid*

# Hoofdgerechten

## **BLOEMKOOL (V)**

*geroosterd, yoghurtcrème, hazelnoot crunch*

35

## **ZEEDUIVEL**

*beurre monté, jonge groenten*

37

## **ZEETONG**

*à la Meunière, spinazie, aardappelen*

69

## **FAZANT**

*rilette van fazant, spek, zuurkool*

42

## **HAZENRUG**

*appel, bataat crème, wildsaus*

45

## **TOURNEDOS ROSSINI**

*eendenlever, truffel jus*

45

## **CHATEAUBRIAND**

*Stroganoffsaus, vanaf twee personen*

*49 p.p. Aan tafel bereid*

*De hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.*



# *Nagerechten*

## ASSORTIMENT VAN ONZE KAASWAGEN

24

### CRÈME BRÛLÉE

*vanille, kardemom, geflambeerd met sinaasappel*

19

### CHOCOLADE MOULLEUX

*dulce de leche, praline-ijs*

19

### PARIS BREST

*karamel-ijs*

19

### CRÊPES SUZETTE

*sinaasappel, grand marnier, vanille-ijs, vanaf twee personen*

*22 p.p. Aan tafel bereid*



# *Lunchmenu*

## LUNCHMENU

*3-gangen*

50

# *Chefsmenu*

## 3-GANGEN MENU

*dagelijks wisselend*

50

## 4-GANGEN MENU

*dagelijks wisselend*

65

## 5-GANGEN MENU

*dagelijks wisselend*

85

# *Wijnarrangement*

*Een deskundig advies en begeleiding bij uw wijn keuze vinden wij vanzelfsprekend,  
Onze brigade is u daarbij graag van de dienst.*

