



Oesters - Oysters

Irish More ♦ Ierse premium oester ♦ vol van smaak ♦ romig ♦ subtiel zilt	
Irish More ♦ Irish premium oyster ♦ full-bodied ♦ creamy ♦ subtle salty finish	
Oesters naturel ♦ saus Mignonette	33
Oysters plain ♦ sauce Mignonette	
Oesters Old Dutch ♦ schuim Pornstar Martini	36
Oysters Old Dutch ♦ foam pornstar Martini	
Oesters Rockefeller ♦ gegratineerd ♦ spinazie ♦ Hollandaisesaus	38
Oysters Rockefeller ♦ gratinated ♦ spinach ♦ sauce Hollandaise	

Kaviaar – Caviar

Classic Baeri ♦ Romig ♦ nootachtig ♦ milde zilte toon ♦ Siberische steur	85
Caviar Classic Baeri ♦ creamy ♦ nutty ♦ delicate hint of salt ♦ Siberian sturgeon	
Imperial ♦ Aroma's van noten ♦ complex en rijk van smaak ♦ Russische steur	110
Caviar Imperial ♦ Notes of nuts ♦ Complex and rich in flavour ♦ Russian sturgeon	
Geserveerd met blini's ♦ crème fraîche ♦ ei ♦ bieslook ♦ 30 gr.	
Served with blini's ♦ sour cream ♦ egg ♦ chives ♦ 30 gr.	

Koude voorgerechten – Cold starters

Gerookte zalm ♦ boekweit blini's ♦ gepocheerd ei	23
Smoked salmon ♦ Blini's ♦ poached egg	
Gravad Lax van Kabeljauw ♦ mosterddressing	24
Gravlax of cod ♦ mustard dressing	
Terrine gekonfijte eendenbout ♦ groene tomatenchutney	25
Terrine of confit duck leg ♦ green tomato chutney	
Crème van pastinaak ♦ gebrande bosuitjes ♦ kerrie croutons 	23
Parsnip cream ♦ charred spring onions ♦ curry croutons	

Soep & Warme voorgerechten – Soup & Warm starters

Ook lekker als tussengerecht - Also delicious as an intermediate course

Bloemkool velouté ♦ hazelnootkletskep ✓ <i>Cauliflower velouté ♦ hazelnut tuile</i>	22
Artisjok ♦ seizoengroenten ✓ <i>Artichoke ♦ seasonal vegetable</i>	26
Coquilles ♦ schorseneren ♦ kastanje crème <i>Scallops ♦ salsify ♦ chestnuts crème</i>	28
Bouchee a la Reine ♦ zwezerik ♦ bundelzwammen ♦ salpicon <i>Bouchée à la Reine ♦ sweetbread ♦ shimeji mushrooms ♦ salpicon</i>	29
Gebakken eendenlever ♦ groene kool ♦ beurre monté <i>Pan-seared duck liver ♦ green cabbage ♦ beurre Monté</i>	29
Kwartel ♦ gebakken druiven in jus (ook als hoofdgerecht te bestellen) <i>Quail ♦ sauteed grapes in gravy (also available as a main course)</i>	24/38

Hoofdgerechten - Main Courses

Skrei ♦ aardappelmousseline ♦ oesterzwam ♦ truffeljus <i>Skrei ♦ potato mousseline ♦ oyster mushroom ♦ truffle jus</i>	36
Zeetong ‘op de graat’ ♦ à la Meunière ♦ spinazie ♦ gebakken aardappeltjes <i>Dover Sole “on the bone” ♦ à la Meunière ♦ spinach ♦ fried potatoes</i>	dagprijs
Runderbavet ♦ Bearnaise ♦ seizoensgarnituur <i>Beef bavette ♦ Bearnaise ♦ seasonal garnish</i>	38
Kalfslende ♦ dun gesneden ♦ Madeira jus <i>Veal loin ♦ thinly sliced ♦ Madeira jus</i>	39
Vis van de veiling ♦ dagelijks wisselend <i>Fish of the day ♦ daily selection</i>	dagprijs

Samen genieten van één gerecht? Dat kan uiteraard, wij rekenen hiervoor 7,50 pp
Sharing a dish? Of course, that’s possible, we kindly charge 7,50 pp

OLD DUTCH KLASSIEKERS

Old Dutch Classics

Steak Tartaar ♦ ingelegde uitjes ♦ gepocheerd kwarteleitje 28
Steak Tartare ♦ pickled onions ♦ poached quail egg

Kreeftensoep ♦ Old Dutch Style ♦ aan tafel bereid ♦ vanaf 2 pers. 37 pp
Lobster soup ♦ Old Dutch Style ♦ prepared at your table ♦ from 2 pers.

Chateaubriand ♦ Stroganoffsaus ♦ aan tafel bereid ♦ vanaf 2 pers. 49 pp
Chateaubriand ♦ Stroganoff sauce ♦ prepared at your table ♦ from 2 pers.

Crêpes Suzette ♦ sinaasappel ♦ Grand Marnier ♦ vanille-ijs ♦
Aan tafel bereid ♦ vanaf 2 pers. 24 pp
*Crêpes Suzette ♦ orange ♦ Grand Marnier ♦ vanilla ice cream
prepared at your table ♦ from 2 pers.*

Nagerechten - Desserts

Crème Brulée ♦ vanille ♦ kardemon ♦ ijs van Bourbonvanille 19
Crème brûlée ♦ vanilla ♦ cardamon ♦ Bourbon vanilla ice cream

Espresso Martini Espuma ♦ chocolademousse 19
Espresso Martini espuma ♦ chocolate mousse

Specerijen Panacotta ♦ gemarineerde ananas ♦ ananas sorbet 19
Spiced panna cotta ♦ marinated pineapple ♦ pineapple sorbet

Assortiment van onze kaastrolley 25
Assortment of our cheese trolley

Chef's menu *Onze chef verrast je met pure smaken en eigentijdse verfijning*

♦ 2-gangen menu (alleen met de lunch) 47
2-courses changing daily (lunch only)

♦ 3-gangen menu 58
3-courses changing daily

♦ 4-gangen menu 70
4-courses changing daily

♦ 5- gangenmenu 89
5 courses changing daily