

# DINER

17:30u - 21:30u

## VOORGERECHT | APPETISERS

**CARPACCIO VAN BASKISCH RUND** 15.50  
Carpaccio dry aged | geroosterd Catalaans brood | espuma van parmezaan | Arbequina olijfolie  
*Dry-aged Baque beef carpaccio | toasted Catalan bread | Parmesan espuma | Arbequina olive oil*

**GARNALENKROKET** 15.50  
Hand gepelde Noordzee garnalen | garnalen crunch | peterselie | citroendip  
*Hand peeled North Sea shrimps croquette | shrimp crunch | parsley | lemon dip*

**PANNA COTTA** 11.50  
Avocado bereid op drie manieren | sperziebonen en sugarsnap salade | mango | bergamot granité | citroengelei  
*Avocado prepared three ways | green bean and sugar snap salad | mango | bergamot granita | lemon jelly*

**LINZEN** 11.50  
Gegaarde linzen | crème van linzen | crumble van Macadamia noten | zalf van zoete aardappel | vinaigrette van limoen en zachte knoflook | Turks brood  
*Cooked lentils | puréed lentils | Macadamia nut crumble | sweet potato purée | mild garlic and lime vinaigrette | Turkish flatbread*

**LANGOUSTINE EN PATA NEGRA** 16.75  
Langoustine | farce van Pata Negra | bouillon van Pata Negra | Hoevebrood | puree van knolselderij en witte chocolade | soufflé van langoustine  
*Langoustine | Iberian ham forcemeat | Iberian ham broth | rustic bread | celeriac and white chocolate purée | langoustine soufflé*

## TUSSENGERECHTEN | ENTRÉES

**NOODLES PAD THAI** 14.50  
Noodels met kip | rijke vinaigrette | krokante nori | gratiné van loofwortel | zeespaghetti | rettich salade  
*Noodles with chicken | rich vinaigrette | crispy nori | carrot top granita | sea spaghetti | daikon salad*

**KROKANTE SHISO** 11.50  
Krokante Shiso blad | tempura | zand van kroepoek | crème van wasabi | pinda crème | lente-ui | krokante ui | salade van avocado  
*Crunchy shiso leaves | tempura | ground prawn crackers | wasabi cream | peanut cream | spring onion | crispy onion | avocado salad*

**NAVARIN VAN BRESSE KIP** 12.50  
Rijke navarin van kippendij | Bearnaisesaus | doperwtten | specerijen crème | crumble van roggebrood | Baharat kruiden | Malabar peper  
*Rich chicken thigh navarin | Béarnaise sauce | garden peas | spiced cream | rye bread crumble | Baharat spice blend | Malabar pepper*

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

**TOURNEDOS** 29.75  
Dry aged tournedos | aardappel cilinder | aardappelkroket | warmoes | emulsie van kropsla | Bearnaisesaus  
*Dry-aged tournedos | potato cylinder | potato croquette | chard | butterhead lettuce emulsion | Béarnaise sauce*

**STOOPPOTJE VAN LAM** 24.75  
Lam | tomaat | Ras El Hanout | Fregola | komijn | crème van geitenkaas | Tzatziki | chips van spelt | crème van Mediterrane kruiden  
*Lamb | tomato | ras el hanout | fregola | cumin | cream of goat cheese | tzatziki | spelt crisps | Mediterranean herb cream*

**KIPFILET** 22.75  
Gemarineerde en geroosterde maiskipwfilet | couscous | knoflook-citroensiroop | Arabische specerijen | munt | olijventapenade | gepofte aubergine  
*Marinated and grilled corn-fed chicken fillet | couscous | garlic-lemon syrup | Arabic spices | mint | olive tapenade | roast aubergine*

**FILET VAN SCHOL** 22.75  
Noordzeeschol op de graat gebakken | aardappelmousseline | chips van grijze garnalen | scheermes | vongole  
*North Sea plaice fillet | cooked on the bone | clam juice | potato mousseline | brown shrimp crisps | razorclams | clams*

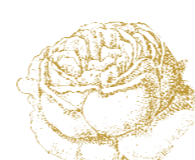
**ZEEWOLF** 23.75  
Filet van zeewolf | jus van Tom Kha Kai | geroosterde groenten | crunch van pinda | rijst | kroketje van gamba in Katafideeg  
*Wolf fish fillet | Tom Kha Kai broth | grilled vegetables | peanut crunch | rice | prawn croquette in Kataifi pastry*

**COUSCOUS EN FALAFEL** 17.50  
Couscous | falafel | tomatencompote | avocado | gegrilde groenten  
*Couscous | falafel | tomato compote | avocado | grilled vegetables*

**HELE KREEFT** (500 gram) 48.50  
Kreeft | beurre blanc met dashi en sake | flespompoe | zalm caviaar | variatie bietjes | ziltige kruiden | citruscrème  
*Lobster | beurre blanc with dashi and sake | salmon caviar | assorted beets | salty herbs | citrus cream*

## BIJGERECHT | SIDE DISH

Friet 4.25  
*French fries*



## DESSERTS

**BROWNIE VAN WITTE CHOCOLADE** 9.50  
Brownie van witte chocolade | cremeux van citrus | crumble van hazelnoot  
*White chocolate brownie | citrus crèmeux | hazelnut crumble*

**TARTELETTE VERS FRUIT** 8.50  
Tartelette met seizoens fruit | banketbakkersroom | donkere chocolade | limon cress  
*Tartlet with seasonal fruit | pastry cream | pure chocolate | limon cress*

**SELECTIE KAZEN** 14.75  
Selectie harde en zachte kazen | stroop | speltbrood  
*Selection of hard and soft cheeses | syrup | spelt bread*

## IJSCOUPES

**DAME BLANCHE** 8.75  
Vanille ijs | slagroom | warme chocoladesaus  
*Vanilla ice cream | whipped cream | warm molten chocolate*

**COUPE HAZELNOOT** 8.25  
Hazelnoot ijs  
*Hazelnut ice cream*

**COUPE BANAAN** 8.25  
Bananenijs | chocoladesaus | banaan  
*Banana ice cream | molten chocolate | banana*

### Allergenen

Glutenvrij en lactosevrij, vegetarisch of veganistisch eten kan bij ons uiteraard ook. Heb je een allergie? Vertel het ons. Wij proberen daar zoveel mogelijk rekening mee te houden en kunnen je informeren.

### Allergens

Of course you can also eat gluten-free and lactose-free, vegetarian or vegan food. Do you have an allergy? Please tell us. We try to take this into account as much as possible and can inform you.

## CHEF'S CHOICE MENU

3 GANGEN | 3 COURSES 37.00

4 GANGEN | 4 COURSES 47.00