

A M U S E

Oysters

FINES DE CLAIRES No 3

SHALLOT VINAIGRETTE
A PIECE 2,95

GIN, FENNEL AND
GRANNY SMITH
A PIECE 3,50

SOY-GINGER SYRUP,
SPRING ONION AND RED PEPPER
A PIECE 3,50

Caviar

10 GR

FINEST SELECTED
BAERII CAVIAR
BY AKEF
WITH BLINIS

19,50

COMBINE THE CAVIAR WITH A GLASS OF
VEUVE CLICQUOT
BRUT OR ROSE BRUT

29,50

Starters

YELLOWFIN TONIJNTARTAAR MET GEPOCHEERDE KWARTELEIEREN, SESAM, AVOCADOCRÈME, TEMPURA VAN SHISO, LIMOENKAVIAAR, SRIRACHAMAYONAISE EN MIERIKSWORTEL

Yellowfin tuna tartare with poached quail eggs,
sesame, avocado cream, shiso tempura, lemon caviar,
sriracha mayonaise and horseradish.....15^{.50}

LICHTGEROOKTE SCHOLFILET MET QUINOA, BIETENSALADE, KREEFTENTARTAAR, CHIOGGIABIET, KIEMGROENTEN, FORELKUIT EN EEN SOYA-SABAYON

Smoked plaice with quinoa, beetroot salad,
lobster tartare, chioggia beet, sprout vegetables,
trout roe and soy sabayon.....15^{.50}

GEBAKKEN COQUILLES MET TORTELLINI VAN FLESPOMPOEN, SAVOOIEKOOL, GESTOOFDE CANTHARELLEN, PIJLSTAARTINKTVIS EN EEN GROENE CURRY COCOSSAUS

Sautéed scallops with butternut squash tortellini,
savoy cabbage, braised chantarells, squid and
green curry coconut sauce.....16

BUIKSPEK IN TEMPURA MET KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK, INGELEGDE GROENTES EN MILDE MADAME JEANETTE COMPÔT

Pork belly tempura with crispy sweetbread,
pickled vegetables and a mild Madame Jeanette
compôte.....15^{.50}
SUPPLEMENT: Langoustines.....5^{.50}

FAZANTROULEAU GEVULD MET WINTERTRUFFEL, GEBAKKEN EENDENLEVER, WITLOFSALADE, BRIOCHE, PASTINAAK EN EEN PEDRO XIMÉNEZ REDUCTIE

Pheasant rouleau with winter truffle, baked
duck liver, chicory salad, brioche, parsnip and a
Pedro Ximénez reduction.....16^{.50}

VEGA

TEMPURA VAN TRUFFELTOFU, BURRATA, CHIOGGIABIET, ENOKIPADDESTOEL EN CANTHARELLEN AFGEBLUST MET COGNAC

Truffle tofu tempura, burrata, chioggia beet, enoki mushroom and
cognac-glazed chantarells
15^{.50}

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW

MOCHT U ALLERGIEËN HEBBEN,
LAAT HET ONS EVEN WETEN

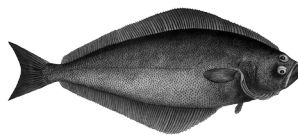
L I O N N O I R

→ KITCHEN ←

MAIN COURSE

CATCH OF THE DAY

SEA BASS
DUCK
WILD BOAR



PRICE OF THE DAY

STEAK
VENISON
VEGA

**ZEEBAARSFILET MET
SCHAALDIERENRISOTTO,
TEMPURA VAN GROENE ASPERGES,
KINGCRAB SALADE, SAVOOIEKOOL EN
EEN BEURRE BLANC MET SCHAALDIERENOLIE**
Seabass with shellfish risotto, green asparagus tempura,
king crab salad, savoy cabbage and
beurre blanc with shellfish oil25,-

**EENDENBORST MET POLENTAFRIETJES,
BITTERBAL VAN GEKONFIJTE EENDENBOUT,
MADAME JEANNETTE, SPRUITEN EN
MADEIRASAUS GEMONTEERD MET
EENDENLEVER**
Duck breast with polenta fries, candied duck leg
croquette, Madame Jeannette, sprouts and
duck liver madeira sauce.....25,-

**WILDZWIJNHAASJES GEMARINEERD
IN YOGHURT EN LAVENDEL,
SCHORSENERENKROKETJES,
MINI RODE UI GROENE ASPERGES EN
EEN BESSENWILDJUS**
Wild boar tenderloins marinated in yoghurt and lavender;
salsify croquettes, mini red onion, green asparagus and
a game sauce with berries.....24.50

SUPPLEMENT

EENDENLEVER & ZWEZERIK
Duck liver & Sweetbread

{ can be added to all meat dishes }

A PIECE
4.50

**BLACK ANGUS STEAK MET
KASTANJECRÈME, CHANTENAY-WORTEL,
ZILVERUI, GEBAKKEN PADDESTOELEN
BABY BROCCOLI EN EEN WONTON GEVULD
MET BOEUF BOURGUIGNON EN
RODE WIJNSAUS**

Black Angus steak with chestnut cream,
chantenay carrot, silver onion, baked mushrooms,
baby broccoli, boeuf bourguignon stuffed wonton
and red wine sauce.....25,-

**HERTENBOUT MET
BLOEMKOOL-TRUFFELCRÈME, RODE KOOL,
GEROOSTERDE BLOEMKOOL,
CANTHARELLEN EN EEN TRUFFELWILDJUS**
Venison with cauliflower and truffle cream,
red cabbage, roasted cauliflower, chantarelles and
truffle game sauce.....26,-



V E G A

**TORTELLINI VAN FLESPOMPOEN MET
PASTINAAK, GEROOSTERDE BLOEMKOOL,
SHIITAKE, GEROOSTERDE POMPOENPITTEN EN
EEN GROENE CURRY COCOSSAUS**

*Butternut squash tortellini with parsnip, roasted cauliflower,
shitake mushrooms, roasted pumpkin seeds and green curry coconut sauce*
24,-



FINAL

Dessert



**WENTELTEEFJE VAN
SUIKERBROOD, BLAUWE BESSEN,
PECANNOTEN KANEELMERENGUE EN
VANILLEIJS**

French toast of sugar loaf with blueberries, pecan nuts,
cinnamon meringue and vanilla ice cream

SUPPLEMENT: Eendenlever/Duck liver 4^{.50}
9^{.50}

**PISTACHE CRÈME BRÛLÉE MET
BOSVRUCHTEN, CITROENCUSTARD,
GEROOSTERDE PISTACHE EN
EEN BOSVRUCHTEN CAKEROLL**

Pistachio Crème Brûlée, lemon custard,
roasted pistachio and forest berry cake roll

9^{.50}

**PURE CHOCOLADE GANACHE MET NUTELLA,
GEZOUTEN KASTANJE CAMEL EN
KASTANJE KLETSKOP**

Pure chocolate ganache with Nutella,
salted chestnut caramel and chestnut biscuit

9^{.50}

**'BANANENSPLIT' BANANENMOUSSE MET
'SAILOR JERRY SPICED RUM',
CAMEL PANNA COTTA, MADELEINES EN
GECAMELISEERDE BANAAN**

'Banana Split' banana mousse with
'Sailor Jerry Spiced Rum', caramel panna cotta,
Madeleines and caramelized banana

9^{.50}

**TARTE TATIN VAN APPEL MET WALNOTENIJS EN
PEDRO XIMÉNEZ STROOP**

Apple Tarte Tatin with walnut ice cream and
Pedro Ximénes syrup

9^{.50}

Port

RUBY

Quinta de Portal, Douro, Portugal

Heerlijk zacht en fruitig. Zoete kersen, een
aangenaam bittertje, vurig en sappig

5^{.50}

TAWNY

Quinta de Portal, Douro, Portugal

Een stevige, mooi gerijpte tawny met de smaak van
noten, chocola, kersen en een aangenaam bittertje

5^{.50}

SIX BARRELS RESERVE PORT

Quinta de Portal, Douro, Portugal

Perfect in balans. Een zachte, gerijpte port met de
smaak van kersen en vanille.

7^{.50}

DESSERT WINE

AMBRÉ RIVESALTES

GRENACHE BLANC, GRENACHE GRIS

Cellier de la Dona, Languedoc, Frankrijk

Gul, met een perfecte balans tussen zoet en zuur.
Intens in smaak door rijpe zidvruchten,
vijgen, een amandelbittertje en
wat karamel en kaneel.

6^{.50}

PEDRO XIMENEZ

Valdespino 'El Candado', Jerez, Spanje

Intens zoet en fluwelig zacht met tonen van noten,
rozijnen, vijgen, dadels en chocolade.

6^{.50}

MONASTRELL

Casa de la Ermita, Jumilla, Spanje

Vol en geconcentreerd met rijp fruit,
chocolade en een friszoete afdrank

6^{.50}