

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

29,50

Starters

**YELLOWFIN TONIJN IN EEN SESAMKORST
MET GAZPACHO VAN TOMATILLO,
CHERRYTOMATENSALSA,
TANDOORI MAYONAISE EN
TEMPURA VAN PULPO**

Yellowfin tuna in a sesame crust with gazpacho of tomatillo, cherry tomato salsa tandoori mayonnaise and a pulpo tempura.....15^{.50}

**KWARTEL GELAKT IN EEN SOJAKARAMEL,
NASHIPEER, CANADESE KREEFT,
EENDENLEVERPARFAIT, DOPERWTEN EN
EENDENLEVER VINAIGRETTE**

Quail lacquered in soy caramel, Nashi pear, Canadian lobster, duck liver parfait, green peas and duck liver vinaigrette.....16⁻
(Supplement: eendenlever/duck liver).....4^{.50}

**GEBAKKEN COQUILLES MET
GEROOKTE AARDAPPELCRÈME,
LIMBURGS WITTE ASPERGES,
SERANOHAM EN EEN SAUS VAN
WITTE ASPERGES EN BIESLOOKOLIE**

Sautéed scallops with smoked potato cream, Dutch white asparagus, serano ham and a white asparagus sauce with chives oil.....16⁻

**GEROOSTERDE LANGOUSTINE,
KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK,
WORTELCRÈME MET CITROENGRAS,
INGELEGDE GROENTES EN
MADAME JEANETTE COMPÔTE**

Grilled langoustine, crispy sweetbread, carrot cream with lemongrass, pickled vegetables and a Madame Jeanette compôte.....15^{.50}

**ZALM GEMARINEERD IN RODE BIET
MET TARTAAR VAN LIMBURGSE WITTE
ASPERGES, TRUFFEL-EIDOOIERCRÈME,
KWARTELEI, MINI GELE BIET EN
TRUFFEL VINAIGRETTE**

Salmon marinated in beetroot with a tartare of Dutch white asparagus, truffled egg yolk, quail egg, tempura of yellow beetroot and a truffle vinaigrette.....15^{.50}
(Vegetarische optie/vegetarian option).....14^{.50}

VEGA

**GEROOSTERDE BLOEMKOOL MET
BURRATA, JONGE SPINAZIEBLAD,
BASILICUM, HAZELNOTEN EN
EEN SHERRY VINAIGRETTE**

Roasted cauliflower with burrata, spinach leaves, basil, hazelnuts and a sherry vinaigrette

15⁻

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW

MOCHT U ALLERGIEËN HEBBEN,
LAAT HET ONS EVEN WETEN

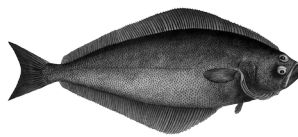
L I O N N O I R

→ KITCHEN ←

MAIN COURSE

CATCH OF THE DAY

MONKFISH
DUCK
PORK



PRICE OF THE DAY

STEAK
LAMB
VEGA

**ZEEDUIVELSTAART MET KOKKELS,
VOORJAARSGROENTEN, SAFFRAAN KRIEL,
SCHUIM VAN KOKOS EN
EEN CURRY BOUILLABAISSE**

Monkfish tail with clams, spring vegetables,
saffron potatoes with foam of coconut and
a curry bouillabaisse.....25,-

**EENDENBORST MET PASTINAAKCRÈME,
CHANTENAY WORTEL GEROOSTERD MET
KOMIJN, WITLOF, SHIITAKE, AMANDELEN EN
EEN BALSAMICO JUS**

Duck breast with parsnip cream,
chantenay carrot roasted with cumin, chicory,
shiitake, almonds and a balsamic sauce.....25,-

**LIVAR RIB-EYE MET PAELLA VAN
PASTA ORZO, DOPERWTEN, CHORIZO,
ZILVERUIEN, GEPOFTE CHERRYTOMATEN,
GESTOOFD BUIKSPEK EN EEN SAUS VAN
GEROOSTERDE KNOFLOOK**

Livar rib-eye with paella of pasta orzo, green peas,
chorizo, pickled onions, puffed cherry tomatoes,
braised pork belly and roasted garlic sauce.....25,-

**BLACK ANGUS STEAK MET
POLENTAFRIETJES, BABY BROCCOLI,
MINI PAPRIKA, ROMESCO MET
GEROOKTE AMANDELEN EN
EEN CHATEAU BRIAND SAUS**

Black Angus steak with polenta fries, baby broccoli,
baby bell peppers, romesco with smoked almonds and
a Chateau Briand sauce.....26,-

**HOLLANDS POLDERLAM,
ARANCINI GEVULD MET SAFFRAANRISOTTO,
LIMBURGS WITTE ASPERGES
GROENE BOONTJES EN
EEN SALSA VERDE MET MARJORAAN**

Dutch lamb, arancini's stuffed with saffronrisotto,
Dutch white asparagus, green beans and
a salsa verde with marjoram.....25,⁵⁰

SUPPLEMENT EENDENLEVER *Or* ZWEZERIK

Duck liver Sweetbread

{ can be added to all meat dishes }

A PIECE
4,50



V E G A

**LIMBURGS WITTE ASPERGES VAN
DE BIG GREEN EGG,
GEBAKKEN PARMEZAAN-GNOCCHI'S
BOSPADDESTOELEN, SCOTCH EGG MET
AUBERGINE, MISO EN SAUS VAN WITTE ASPERG**
*Dutch white asparagus grilled on the Big Green Egg
sautéed parmesan gnocchi's, forest mushrooms, Scotch egg with eggplant,
miso and white asparagus sauce*

24,⁵⁰



FINAL



**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

**BANANENSPLIT MILLEFEUILLE,
BANANENMOUSSE MET WITTE CHOCOLADE
'SAILOR JERRY SPICED RUM' EN
GEZOUTEN KAMELSAUS**

Banana Split mille-feuille,
white chocolate banana mousse,
'Sailor Jerry spiced rum' and
salted caramel sauce

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

**PURE CHOCOLADE BROWNIE MET
GEROOSTERDE MACADAMIANOTEN,
BRAMEN, KOKOSROOM EN
KARAMEL-NOTEN IJS**

Pure chocolate brownie with
roasted macadamia nuts, black berries,
coconut cream and caramel nut ice cream

9.50

**OREO RED VELVET CHEESECAKE MET
FRAMBOZENCOMPÔTE EN
FRAMBOZENSORBET**

Oreo Red Velvet cheesecake with
raspberry compôte and raspberry sorbet

9.50

**VANILLE PANNA COTTA MET AARDBEIEN
HANGOP, AARDBEIEN GEMARINEERD IN
BALSAMICO EN ROZE PEPER BOTERKOEK**

Vanilla panna cotta with strawberry strained yoghurt,
strawberry marinated in balsamic and
pink pepper butter biscuit

9.50

DESSERT WINE

AMBRE 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 zuidvruchten,
vijgen, een amandelbittertje en
wat karamel en kaneel.

6.50

PEDRO XIMÉNEZ

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 afdronk

6.50