

NAGERECHTEN & SPECIAL COFFEES

DESSERTS & SPECIAL COFFEES

Tiramisu € 12

Cheesecake – Rood fruit € 12
Cheesecake – Red Fruits

Chocolade Dessert van de chef € 12
Chef's Chocolate Dessert

Kaasselectie – 5 soorten € 17,50
Cheese Selection – Five Varieties

Sabayon – Vanille – Rood fruit € 12
Sabayon – Vanilla – Red Fruits

Irish Coffee € 12

Spanish Coffee € 12

French Coffee € 12

Italian Coffee € 12

Affogato € 10

LUX

MENU

SIGNATURE LUX MENU

Welcome Enjoy Relax

3 GANGEN 3 COURSES voor - tussen - hoofd starter - second -main	€ 49	
4 GANGEN 4 COURSES voor - tussen - hoofd - dessert starter - second -main - dessert	€ 56,50	
4 GANGEN 4 COURSES voor - tussen - tussen - hoofd starter - second -third - main	€ 64	
5 GANGEN 5 COURSES voor - tussen - tussen - hoofd - dessert starter - second -third - main - dessert	€ 72	

Supplement kaas ipv dessert | Cheese instead of dessert+7.5

Voor gezelschappen vanaf 8 personen serveren wij uitsluitend het Chef's Menu.
Uiteraard houden wij rekening met allergieën.
Voor speciale uitzonderingen kunnen wij een meerprijs aanrekenen.
Een vegetarische optie is mogelijk.

For groups of 8 or more, we exclusively serve the Chef's Menu.
Allergies are taken into account. For special requests an additional charge may apply.
A vegetarian option is available.

APERITIEF | APERITIF

Olijven Olives	€ 4,50	Oester gegratineerd (3 stuks) Gratinated Oyster (3 pcs)	€ 19
Pain – Aioli – Truffel Bread – Aioli – Truffle	€ 6.50	Oester Asian Style (3 stuks) Oester Asian Style (3 pcs)	€ 19
Oesters (3 stuks) Oysters (3 pcs)	€ 15	Pata Negra Iberico Bellota	€ 22

VOORGERECHTEN & TUSSENGERECHTEN STARTERS & INTERMEDIATE

Carpaccio Truffelmayonaise – Pijnboompitten – Parmezaan Truffle Mayonnaise – Pine Nuts – Parmesan	€ 18,5	Beef Tataki Ponzu – Furikake – Lente-ui Beef Tataki – Ponzu – Furikake – Spring Onion	€ 18
Rundertartaar préparé – Eigeel – Kappertjes Beef Tartare Préparé – Egg Yolk – Capers	€ 18	Garnalencocktail – Little Gem – Citroen Shrimp Cocktail – Little Gem Lettuce – Lemon	€ 20
Tonijn Tataki – Wakame – Sesame – Soja Tuna Tataki – Wakame – Sesam – Soy Sauce	€ 18	Kreeftensoep – Hollandse garnaal – Crème fraîche Lobster Soup – Dutch Shrimp – Crème Fraîche	€ 16
Avocado Burrata – Pijnboompit – Basilicum – Pittige tomaat Avocado – Burrata – Pine Nuts – Basil – Spicy Tomato	€ 16	Mosselen – Tomatensaus Mussels – Tomato Sauce	€ 16

HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

Ribeye 300 gram Ribeye 300 grams	€ 32
Chateaubriand Bearnaisesaus – 500 gram (2 personen) Chateaubriand – Béarnaise Sauce – 500 grams (2 persons)	€ 42,50 p.p.
Ossenhaas 200 gram Beef Tenderloin 200 gram	€ 35
Ossenhaas 300 gram Beef Tenderloin 300 grams	€ 49
Zeetong à la Meunière Sole à la Meunière	Dagprijs Market price
Zeebaars – Caponata – Kruidenolie Sea Bass – Caponata – Herb Oil	€ 24,50

EXTRA

Friet – Mayonaise Fries – Mayonnaise	€ 5
Bordelaise-, peper-, champignon roomsaus, gorgonzola, stroganoff of truffelsaus Bordelaise, pepper, mushroom cream sauce, gorgonzola, stroganoff or truffle sauce	€ 3,50
Kropsla met Franse vinaigrette lettuce French vinaigrette	€ 6
Komkommer - tomaat- rode ui - peperoni salade Cucumber – tomato – red onion – bell peper	€ 6

PASTA | PASTA DISHES

Tagliolini – Gamba Spicy Tagliolini – Prawns – Spicy	€ 26	Spaghetti Mosselen Spaghetti with Mussels	€ 24
Tagliolini – Porcini – Eekhoortjesbrood Tagliolini – Porcini – Chanterelles	€ 24	Ravioli – Parmezaan – Spinazie – Tomaat Ravioli – Parmesan – Spinach – Tomato	€ 24