

Laat onze Chef u culinair verrassen!

Let our Chef surprise you!

Shared Lunch/Diner

Dit betekent dat er verschillende koude en warme gerechten in het midden van de tafel worden geserveerd, zodat iedereen het met elkaar kan delen en van alles wat kan proeven.

We zullen deze gerechten serveren in verschillende rondes.

Er zullen genoeg gerechten geserveerd worden zodat iedereen ervan kan genieten.

This means that different cold and warm dishes will be served in the middle of the table, that way everyone can share and taste everything. The dishes will be served in several rounds. There will be enough dishes for the whole table to enjoy.

2 rondes Shared/2 rounds shared 32.50 p.p.
1 ronde met koude gerechten en 1 ronde met warme gerechten
1 round with cold dishes and 1 round with warm dishes

3 rondes Shared/3 rounds shared 44.50 p.p.
1 ronde met koude gerechten, 1 ronde half koud half warm en 1 ronde warme gerechten
(1 ronde kan eventueel vervangen worden voor een dessertronde)
1 round with cold dishes, 1 round with lukewarm dishes and 1 round with warm dishes
(1 round can be switched to dessert)

4 rondes Shared/4 rounds shared 54.50 p.p.
1 ronde met koude gerechten, 1 ronde met half koud half warme gerechten, 1 ronde warme gerechten en 1 ronde dessert.
1 round with cold dishes, 1 round with lukewarm dishes, 1 round with warm dishes and 1 round dessert

A la Carte verrassings menu *A la Carte Surprise Menu*

2 gangen/2 course 29.50 p.p.
+ Wijnarrangement 11.50

3 gangen/3 course 38.50 p.p.
+ Wijnarrangement 16.50

4 gangen/4 course 48.50 p.p.
+ Wijnarrangement 22.50

5 gangen/5 course 58.50 p.p.
+ Wijnarrangement 27.50

Lunch

Te bestellen tot 17:00

Till: 17:00

Lunch Belegde Broodjes/ Sandwiches

Op Italiaanse Bol of Waldkorn Triangel/ Italian White or Brown Triangel

Carpaccio 10.50

Carpaccio - truffelmayonaise - rucola - pijnboompitjes - parmezaan

Marinated Smoked Salmon 10.50

Gerookte zalm - kruidenroomkaas - frisse groentjes

Sunny Side up Ham & Cheese 9,-

Uitsmijter Ham Kaas op wit of bruin brood

Croquettes 8.50

Twee kroketten op wit of bruin brood

Lunch Salades/ Lunch Salads

Seafood Salad

Klein 12.50 Groot 17.50

Frisse Salade - gerookte zalm - forel - gebakken gamba's - zoet zure groenten

Goat Cheese

9.50 14.50

Frisse Salade - walnoot honing dressing - zoetzure groenten - gebrande noten en gegratineerde geitenkaas

Beef Terriyaki

12.50 17.50

Frisse Salade - gebakken ossenhaaspuntjes- teriyaki saus - rode ui - radijs - cashewnoten

Mozzarella

9.50 14.50

Frisse Salade - buffel mozzarella - basilicum dressing - gemarineerde tomaten

Koude Lunch Gerechten/ Cold Lunch Dishes

Sashimi Platter

17.50

yellowfin tonijn - noorse zalm - gember - rettich - wakame

Steak Tartare

16.50

klassieke steak tartaar - croutons - mosterd mayonaise - groene salade - frietjes

Red Beet Carpaccio

10,-

dungesneden rode biet - lava's crème - geitenkaas

Lunch
Te bestellen tot 17:00
Till 17:00

Lunch Soep / Lunch soup

Tom Kha Kai 7.50
Soep met kippendijfilet, gember, citroengras, kokosmelk & udon

Soep van de Chef / Chef's soup 7.50

Warme Lunch Gerechten / Warm Lunch Dishes

Alle warme gerechten worden geserveerd met frietjes / All warm dishes will be served with fries

Wrap Beef Terriyaki 12.50
Wrap gevuld met roergebakken ossenhaaspuntjes - terriyaki saus - gemarineerde kool

Chicken Sate 18,-
Kip sate - pindasaus - atjar - kroepoek

Barbizon Burger 15.75
Hamburger op italiaanse bol - kaas - spek - champignons - augurk - tomaat

Tenderloin 28.50
Ossenhaas gebakken in eigen jus - seizoensgroenten

Fish of the Day 25.50
Vis van de Dag - beurre blanc - seizoensgroenten

Pasta Alfredo 17.50
Pasta Alfredo met grote tijgergarnalen garnalen en parmigiano (vegetarisch mogelijk)

Desserts

Traditional Tiramisu 9.50

Creme Brulee 9.50

Mango Fantasy 9.50
Verse mango - yoghurt - cookie crumble

Oreo Style Chocolate Pie 7.50
Oreo chocolade taart

Dame Blanche with warm chocolate sauce 7.50
Dame Blanche met warme chocolade saus

Vanilla Ice and whiped cream 7.50
3 bolletjes vanille ijs met slagroom

Cheese 12.50
Kaasplankje met 4 soorten kaas

Gebak / Pastry

Apfelstrudel 6.25
Met een kop koffie of thee

Shared Dining

Meat/Vlees

Cold Dishes/Koude Gerechten

Duck

Gerookte eendenborst – gemarineerde blauwe besjes – frambozen dressing 17.50

Chef's Beef Taco's

Krokante taco – steak tartaar – chipotle 17.50

Carpaccio of Deer

Hertencarpaccio – lava's – rucola – parmezaan – pijnboompitjes 12.50

Steak Tartare

Klassieke steak tartaar – croutons – mosterd mayonaise 16.50

Warm Dishes/Warme Gerechten

Tenderloin Steak

Ossenhaas – knolselderij – truffel – paddestoelen 19.50

Escargots

Wijngaardslakken uit de oven – knoflook kruidenboter – brioche 15,-

Empanada's

Colombiaans gevulde pastei met kip – pico de gallo – salsa rosada 10.50

Lamsrack

Lamskoteletjes – caponata – rozemarijn jus 18.50

Rib-Eye

Getrancheerde Rib-Eye – Chimichurri – chipotle crème – krokante knoflook 27.50

Veggy/Vegetarisch

Cold Dishes/Koude Gerechten

Avocado

Licht gebrande avocado – antiboise van tomaat – krokante wasabi nootjes 12.50

Red Beet Carpaccio

Dungesneden rode biet – lava's crème – geitenkaas 10,-

Chef's Veggy Taco's

Krokante taco – wisselende groentjes – chipotle 12.50

Warm Dishes/Warme Gerechten

Tempura Beans

Haricot verts in tempura – truffelmayonaise 10,-

Asperges

Roergebakken thaise asperges – zwarte bonen vinaigrette – macademia noten 14.50

Shiitake

Gegrilde shiitake skewers – terriyaki sesam lak – krokante bosuitjes 10,-

Shared Dining

Fish/ Vis

Cold Dishes/Koude Gerechten

Classic Oyster *per piece/per stuk* 3.50

Oester - klassieke garnituur van rode wijnazijn - sjalot

Tuna Pizza 17.50

Krokante filodeeg - yellowfin tonijn - sojaparels - wasabi crème - hoisin

Chef's Fish Taco's 21.50

Krokante taco - King Crab - chipotle

Pani Puri 18.50

Gemarineerde zalm - avocado - furikake

Sashimi Platter 17.50

Yellowfin tonijn - noorse zalm - gember - wakame - rettich

Warm Dishes/Warme Gerechten

Mussels 19,-

Hollandse mosselen - thaise rode curry - lente uitjes

Red Snapper 23.50

Roodbaars - aardappel creme - paddenstoelen - beurre noisette - hazelnootjes

Pan Fried Scallops 16.50

Coquilles - frisse mango salade - yuzu chili dressing

Black Tiger Shrimps 17.50

Tijgergarnalen - knoflook olie - spaanse peper

Desserts

Traditional Tiramisu 9.50

Crème Brulee 9.50

Mango Fantasy 9.50

Verse mango - yoghurt - cookie crumble

Oreo Style Chocolate Pie 7.50

Oreo chocolade taart

Dame Blanche with warm chocolate sauce 7.50

Vanille ijs - warme chocolade saus

Vanilla Ice and whiped cream 7.50

3 bolletjes vanille ijs met slagroom

Cheese 12.50

Kaasplankje met 4 soorten kaas

Kids Surprise 5.50

A la Carte

Soup

Soep

Tom Kha Kai 7.50
Kippendijfilet – gember – citroengras – kokosmelk - udon

Soep van de Chef/Chef's soup 7.50

Starter

Voorgerecht

Carpaccio of Deer 12.50
Hertencarpaccio – lava's crème – rucola – parmezaan - pijnboompitjes

Escargots 15,-
Wijngaardslakken uit de oven – knoflook kruidenboter - brioche

Pani Puri 18.50
Gemarineerde zalm – avocado – furikake

Red Beet Carpaccio 10
Dungesneden rode biet – lava's crème - geitenkaas

Main course

Main courses will be served with potato gratin and a fresh garden salad

Hoofdgerecht

Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel gratin en een frisse salade

Tenderloin/Ossenhaas 28.50
Seizoens groente – in eigen jus

Rib-Eye 27.50
Seizoens groente - chimichurri saus

Codfish/Kabeljauw 28.50
Seizoens groente – antiboise van tomaat

Pasta Alfredo 22.50
Roomsaus – verse seizoens groente – parmezaan – arugula

Side Dishes/Bijgerechten

French Fries 3.50
Frietjes

Garden Salad 4.50
Frisse Salade

Potato Gratin 4.50
Aardappel gratin

Fris

Coca Cola	2.90
Coca Cola Zero	2.90
Sprite	2.90
Iced Tea Lemon	2.90
Iced Tea Green	2.90
Fanta	2.90
Fanta Cassis	2.90
Rivella	2.90
Ginger Ale	2.90
Bitter Lemon	2.90
Tonic	2.90
Sinasappelsap	2.90
Appelsap	2.90
Tomatensap	2.90
Crodino	2.90
Fristi	3,-
Chocolademelk	3,-
Chaudfontaine Blauw	2.75
Chaudfontaine Rood	2.75
Chaudfontaine Blauw	6,-
San Pellegrino	6.50

Bier van de Tap

Birra Moretti 0.25	3.25
Birra Moretti 0.5	6,-
Brand Weizen 0.3	4.50
Brand Weizen 0.5	6.50

Vraag naar onze bierkaart voor

Onze exclusieve bieren

Wijn

Chardonnay	5,-	25,-
Sauvignon Blanc	5,-	25,-
Pinot Grigio Rose	5,-	25,-
Pinot Noir	5,-	25,-
Merlot	5,-	25,-

Vraag naar onze wijnkaart voor

Onze exclusieve wijnen

Binnenlands Gedestilleerd

BOLS Jonge Jenever	3.25
BOLS Oude Jenever	3.50
BOLS Corenwijn	3,-
Vieux	3.50

Whisky

Dimple Golden Selection	6.25
The Famous Grouse	5,-
Ballentines	4.50
Johnnie Walker Double Black	7,-
Jameson	6,-
Lagavulin <i>Single Malt 16 YO</i>	8.50
Laphroaig <i>Single Malt 10 YO</i>	8,-
Glenmorangie <i>10 YO</i>	9,-

Rum

Bacardi Carta Blanca	4,-
Bacardi Carta Negra	4.50
Havana Club Especial	4.50
Captain Morgan Spiced Gold	4.50

Cognac

Hennessy V.S	6,-
Hennessy V.S.O.P	8.50
Hennessy X.O	19.50
Busnel Calvados V.S.O.P	6,-

Gin

Gordons	4,-
Hendrick's	8,-
Gin Mare	7,-
Bombay Sapphire	5,-
Gibsons Pink	4,-
Feverthree	3.75

Elderflorer - Medditerreanean - Premium Indian

Likeur

Grand Marnier	4.50
Cointreau	4.50
Amaretto Disaronno	4.50
Frangelico	4.50
Baileys	4.50
Tia Maria	4.50
Liqueur 43	4.50
Sambuca White	4.50
D.O.M Benedictine	5.25
Limoncello	4.50

P.S.V

Graham's Tawny	5,-
Graham's Tawny 10 Y.O	7,-
Graham's White	5,-
Tio Pepe Sherry	4,-
Martini Bianco	4,-
Martini Red	4,-