

## 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** 33.50 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** 45.50 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** 55.50 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** 11.50

Carpaccio - truffelmayonaise - rucola - pijnboompitjes -parmezaan

**Marinated Smoked Salmon** 11.50

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

	Klein	Groot
<b>Seafood Salad</b>	12.50	17.50

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

<b>Goat Cheese</b>	9.50	14.50
--------------------	------	-------

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

<b>Beef Terriyaki</b>	12.50	17.50
-----------------------	-------	-------

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

<b>Mozzarella</b>	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** 11,-

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** 8.50

**Warme Lunch Gerechten / Warm Lunch Dishes**

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

**Wrap Beef Terriyaki** 14.50  
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**

**Gebak van de dag** 6.25  
Met een kop koffie of thee

## Shared Dining

### Meat/Vlees

#### *Cold Dishes/Koude Gerechten*

**Chef's Beef Taco's** 17.50  
Krokante taco – steak tartaar – chipotle

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

**Steak Tartare** 16.50  
Klassieke steak tartaar – croutons – mosterd mayonaise

**Thai Duck Salad** 17.50  
Lauw warme eendenborst – thaise salade

#### *Warm Dishes/Warme Gerechten*

**Tenderloin Steak** 19.50  
Ossenhaas – knolselderij – truffel - paddestoelen

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

**Empanada's** 10.50  
Colombiaans gevulde pastei met kip – pico de gallo – salsa rosada

**Spicy Meatballs** 18.50  
Pikant gekruide gehaktballetjes – lente ui – rode pepers

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

### Veggy/Vegetarisch

#### *Cold Dishes/Koude Gerechten*

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

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

**Chef's Veggy Taco's** 12.50  
Krokante taco - wisselende groentjes – chipotle

#### *Warm Dishes/Warme Gerechten*

**Tempura Beans** 10,-  
Haricot verts in tempura – truffelmayonaise

**Asperges** 14.50  
Roergebakken thaise asperges – zwarte bonen vinaigrette – macademia noten

**Ravioli** 15.50  
Ricotta – spinazie – parmezaan

## Shared Dining

### Fish/ Vis

*Cold Dishes/Koude Gerechten*

**Classic Oyster *per piece/per stuk*** 3.75

Oester - klassieke garnituur van rode wijnazijn - sjalot

**Tuna Pizza** 17.50

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

**Chef's Fish Taco's** 17.50

Krokante taco - tartaar van verse vis - 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 in Garlic Cream** 17.50

Tijgergarnalen - knoflook roomsaus

## 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** 8.50

### 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 Bokbier	4.75
Texels Skuumkoppe	4.75

*Vraag naar onze bierkaart voor*

*Onze exclusieve bieren*

**HuisWwijn**

Chardonnay	5.25	25,-
Chardonnay Reserva	7.25	35,-
Sauvignon Blanc	5.25	25,-
Pinot Grigio Rose	5.25	25,-
Pinot Noir	5.25	25,-
Merlot	5.25	25,-

*Vraag naar onze uitgevreide 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	5.00
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	4.75

**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,-