

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.

Shared verrassings menu

Shared Surprise Menu

- | | |
|--|------------|
| 2 rondes Shared/2 rounds shared
<i>1 ronde met koude gerechten en 1 ronde met warme gerechten</i>
<i>1 round with cold dishes and 1 round with warm dishes</i> | 36.50 p.p. |
| 3 rondes Shared/3 rounds shared
<i>1 ronde met koude gerechten, 1 ronde half koud half warm en 1 ronde warme gerechten</i>
<i>(1 ronde kan eventueel vervangen worden voor een dessertronde)</i>
<i>1 round with cold dishes, 1 round with lukewarm dishes and 1 round with warm dishes</i>
<i>(1 round can be switched to dessert)</i> | 48.50 p.p. |
| 4 rondes Shared/4 rounds shared
<i>1 ronde met koude gerechten, 1 ronde met half koud half warme gerechten, 1 ronde warme gerechten en 1 ronde dessert.</i>
<i>1 round with cold dishes, 1 round with lukewarm dishes, 1 round with warm dishes and 1 round dessert</i> | 58.50 p.p. |

A la Carte verrassings menu

A la Carte Surprise Menu

- | | |
|--|---------------------|
| 2 gangen/2 course
<i>+ Wijnarrangement</i> | 32.50 p.p.
11.50 |
| 3 gangen/3 course
<i>+ Wijnarrangement</i> | 42.50 p.p.
16.50 |
| 4 gangen/4 course
<i>+ Wijnarrangement</i> | 51.50 p.p.
22.50 |
| 5 gangen/5 course
<i>+ Wijnarrangement</i> | 59.50 p.p.
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 13,-
Carpaccio – truffelmayonaise – rucola – pijnboompitjes -parmezaan

Marinated Smoked Salmon 12.50
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
Seafood Salad	12.50	17.50
Frisse Salade - gerookte zalm – forel - gebakken gamba's - zoet zure groenten		

Goat Cheese	12.50	17.50
Frisse Salade – walnoot honing dressing - zoetzure groenten - gebrande noten en gegratineerde geitenkaas		

Beef Terriyaki	14.50	18.50
Frisse Salade - gebakken ossenhaaspuntjes- teriyaki saus - rode ui – radijs - cashewnoten		

Mozzarella	12.50	17.50
Frisse Salade - buffel mozzarella - basilicum dressing - gemarineerde tomaten		

Koude Lunch Gerechten/ Cold Lunch Dishes

Tuna Pizza 17.50
Krokante filodeeg – yellowfin tonijn – sojaparels – wasabi crème - hoisin

Steak Tartare 17.50
klassieke steak tartaar – croutons – mosterd mayonaise – groene salade – frietjes

Red Beet Carpaccio 14,-
Dungesneden rode biet – lava's crème - geitenkaas - parmezaan - komkommer

Lunch
Te bestellen tot 17:00
Till 17:00

Lunch Soep/ Lunch soup

Tom Kha Kai 8.50
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 17.50
Wrap gevuld met roergebakken ossenhaaspuntjes - terriyaki saus - gemarineerde kool

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

Barbizon Burger 16.75
Hamburger op italiaanse bol - kaas - spek - champignons - augurk - tomaat

Tenderloin 32.50
Ossenhaas gebakken in eigen jus - seizoensgroenten

Fish of the Day 27.50
Vis van de Dag - beurre blanc - seizoensgroenten

Pasta Alfredo 22.50
Pasta Alfredo met grote tijgergarnalen garnalen en parmigiano (vegetarisch mogelijk)

Desserts

Traditional Tiramisu 9.50

Creme Brulee 9.50

Strawberry Romanoff 9.50
Verse aardbeien - aardbeien ijs - room - cookie crumble

Red Velvet Cake 8.50

Dame Blanche with warm chocolate sauce 8.50
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 14.50
Carpaccio - truffle creme - rucola - parmezaan - zonnebloem pitten

Steak Tartare 17.50
Klassieke steak tartaar - croutons - mosterd mayonaise

Beef Tataki 17.50
Gemarineerde ossenhaas - krokante uitjes - Barbizon vinaigrette

Warm Dishes/Warme Gerechten

Tenderloin Steak 25.50
Ossenhaas - foie gras - marsala jus - zomertruffel

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

Duck 17.50
Eendenborst - gemarineerde komkommer - koko's - soja saus

Yakitori's 17,-
Hoender spies - terriyaki glaze - krokante uitjes - bosui

Podstickers 15
Gyoza gevuld met hoender - karamel - wortel spaghetti - chili

Rib-Eye 27.50
Getrancheerde Rib-Eye - pesto mayonnaise - parmezaanse kaas - pico de gallo - krokantjes

Veggy/Vegetarisch

Cold Dishes/Koude Gerechten

Avocado 13.50
Licht gebrande avocado -antiboise van tomaat -krokante wasabi nootjes

Red Beet Carpaccio 14,-
Dungesneden rode biet - lava's crème - geitenkaas - parmezaan - komkommer

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

Warm Dishes/Warme Gerechten

Tempura Beans 11,-
Haricot verts in tempura - truffelmayonaise

Empanadas 12,-
Colombiaans pastei - jack fruit - pico de gallo - salsa rosada

Ravioli 16,-
Ricotta - spinazie - parmezaan

Shared Dining

Fish/Vis

Cold Dishes/Koude Gerechten

Classic Oyster *per piece/per stuk*

Oester - klassieke garnituur van rode wijnazijn - sjalot

4,-

Tuna Pizza

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

17.50

Chef's Fish Taco's

Krokante taco - tartaar van verse vis - chipotle

17.50

Pani Puri

Gemarineerde Hamachi - japanse waterballetjes - avocado - furikake

18.50

Crab

Verse Noordzee krab - krokante ijsbersla - thaise gele curry

19,-

Ceviche

zeebaars - limoensap - avocado creme - tomaat - rode ui

16.50

Warm Dishes/Warme Gerechten

Halibut

Heilbot - rode bietjes - truffel - hollandaise met sereh

23.50

Pan Fried Scallops

Coquilles - courgette - rode curry - papadum

17.50

Tempura Tiger Shrimps

Tijgergarnalen - tempura - hoisin - wasabimayonnaise

17.50

Desserts

Traditional Tiramisu

9.50

Crème Brulee

9.50

Strawberry Romanoff

Verse aardbeien - aardbeien ijs - room - cookie crumble

9.50

Red Velvet Cake

8.50

Dame Blanche with warm chocolate sauce

Vanille ijs - warme chocolade saus

8.50

Vanilla Ice and whiped cream

3 bolletjes vanille ijs met slagroom

7.50

Cheese

Kaasplankje met 4 soorten kaas

12.50

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 14.50

Carpaccio - truffle creme - rucola - parmezaan - zonnebloemzaden

Escargots 15,-

Wijnngaardslakken uit de oven - knoflook kruidenboter - brioche

Pani Puri 18.50

Gemarineerde hamachi - japanse waterballetjes - avocado - furikake

Red Beet Carpaccio 14,-

Dungesneden rode biet - lava's crème - geitenkaas - parmezaan - komkommer

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 31.50

Seizoens groente - in eigen jus

Rib-Eye 29.50

Seizoens groente - chimichurri saus

Halibut/Heilbot 28.50

Seizoens groente - antiboise van tomaat - hollandaise met sereh

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	2.90
Chaudfontaine Rood	2.90
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 uitgebreide wijnkaart voor
onze exclusieve wijnen*

Binnenlands Gedestilleerd

BOLS Jonge Jenever	3.75
BOLS Oude Jenever	4.25
BOLS Corenwijn	4,-
Vieux	4.50

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,-