

## Laat onze keukenbrigade u culinair verrassen!

*Let our kitchen 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 dining verrassings menu**

#### ***Shared dining surprise menu***

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

- |  |                     |
|--|---------------------|
| <b>2 gangen/2 course</b><br><i>+ Wijnarrangement</i> | 32.50 p.p.<br>11.50 |
| <b>3 gangen/3 course</b><br><i>+ Wijnarrangement</i> | 42.50 p.p.<br>16.50 |
| <b>4 gangen/4 course</b><br><i>+ Wijnarrangement</i> | 51.50 p.p.<br>22.50 |
| <b>5 gangen/5 course</b><br><i>+ Wijnarrangement</i> | 59.50 p.p.<br>27.50 |

**Lunch**  
**Te bestellen tot 17:00**  
**Till: 17:00**

**Lunch Broodjes/ Sandwiches**

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

|  |       |
|--|-------|
| <b>Carpaccio</b>   | 13    |
| Carpaccio met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitjes & parmezaan |       |
| <b>Marinated Smoked Salmon</b>                                     | 12.50 |
| Gerookte zalm met kruidenroomkaas & frisse groentjes               |       |
| <b>Sunny Side up Ham &amp; Cheese</b>                              | 9     |
| Uitsmijter Ham Kaas op wit of bruin brood                          |       |
| <b>Croquettes</b>  | 9     |
| Twee kroketten op wit of bruin brood                               |       |

**Lunch Maaltijd Salades/ Lunch Salads**

|   |       |
|---|-------|
| <b>Seafood Salad</b>  | 17.50 |
| Frisse Salade met gerookte zalm, forel, gebakken gamba's & zoet zure groenten                           |       |
| <b>Goat Cheese</b>  | 16.50 |
| Frisse Salade met walnoot honing dressing, zoetzure groenten, gebrande noten & gegratineerde geitenkaas |       |
| <b>Beef Terriyaki</b>   | 18.50 |
| Frisse Salade, gebakken ossenhaaspuntjes in teriyaki saus, rode ui, radijs & cashewnoten                |       |
| <b>Mozzarella</b>   | 16.50 |
| Frisse Salade met buffel mozzarella, basilicum dressing & gemarineerde tomaten                          |       |

**Koude Lunch Gerechten/ Cold Lunch Dishes**

|   |       |
|---|-------|
| <b>Tuna Pizza</b>   | 17.50 |
| Krokante filodeeg met yellowfin tonijn, sojaparels, wasabi crème & hoisin               |       |
| <b>Steak Tartare 2.0</b>  | 19.50 |
| Brood krokant met ingelegde radijs, zwarte kroepoek, gepekeld ei & friet                |       |
| <b>Pani Puri</b>  | 14    |
| Japanse waterballetjes met een avocadocrème, geitenkaas, gember & dungsnesden rode biet |       |

**Lunch**  
**Te bestellen tot 17:00**  
***Till 17:00***

**Lunch Soep / Lunch soup**

**Parsnip Celeriac Soup** 9  
Pastinaak met knolselderij veloutè, courgette, wotel, sereh, djerोक poeroet & groene olie

**Chef's Soup** 9  
Soep van de Chef

**Warme Lunch Gerechten / Warm Lunch Dishes**

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

**Wrap Beef Terriyaki** 18.50  
Wrap gevuld met roergebakken ossenhaaspuntjes in terriyaki saus & gemarineerde kool

**Chicken Sate** 17.50  
Kip sate met pindasaus, atjar & emping

**Barbizon Burger** 17.50  
Hamburger op italiaanse bol met kaas, spek, champignons, augurk, sla & tomaat

**Tenderloin** 33.50  
Ossenhaas met kalfsjus & seizoensgroenten

**Fish Special** 25  
Heek Fillet met aardappelmousseline, kweeper, groene asperges, bospeen & knolcrème

**Risotto** 22.50  
Risotto met paddenstoelen, cepes, groene aspergers & parmezaan

**Desserts**

**Brownie** 9.50  
Chocolade brownie met dulce de leche & pindakaascrème

**Creme Brulee** 9.50  
Traditionele crème brulee met een bolletje ijs

**Panna Cotta** 9.50  
Van basilicum met twee bereidingen van rood fruit & lopende chocolade

**Dame Blanche with warm chocolate sauce** 8.50  
3 bolletjes vanille ijs met warme chocolade saus & slagroom

**Ice cream and whiped cream** 7.50  
3 bolletjes ijs met slagroom

**Cheese** 12.50  
Kaasplankje met 4 soorten kaas

Kids Surprise 5.50

## Shared Dining

### Meat/Vlees

#### *Cold Dishes/Koude Gerechten*

**Chef's Beef Taco's** 17.50

Krokante taco gevuld met steak tartaar een creme van chipotle & avocado

**Venison Carpaccio** 15.50

Hertencarpaccio met aceto stroop, beukenzwam, rucola en geroosterde pompoempit

**Steak Tartare 2.0** 17.50

Brood krokant met ingelegde radijs, zwarte kroepoek, gepekeld ei & friet

**Beef Tataki** 17.50

Gemarineerde ossenhaas met uien crumble & Barbizon vinaigrette

#### *Warm Dishes/Warme Gerechten*

**Steak** 23.50

Hertenbiefstuk met rode kool, kweeper, port peperkoek saus & mousseline van aardappel

**Escargots** 15

Wijngaardslakken uit de oven met knoflook kruidenboter & brioche broodjes

**Yakitori's** 17

Spies van kip met een terriyaki glaze, uien crumble, bosui & rode peper

**Crispy Pork Belly** 17.50

Krokante buikspek met gele rijst in kokosmelk, seroendeng & atjar

**Sirloin** 27.50

Runder entrecote met kalfsjus, ingelegde beukenzwammen, uien crunch & antiboise

**Bao Bun** 15

Stoombroodje met krokante koreaanse kip, uien crumble & zoet zure groenten

### Veggy/Vegetarisch

#### *Cold Dishes/Koude Gerechten*

**Avocado** 13.50

Licht gebrande avocado met een antiboise van tomaat, chipotle & krokante wasabi nootjes

**Pani Puri** 14

Japanse waterballetjes met een avocadocrème, geitenkaas, gember & dungseden rode biet

**Paksoy** 13

Salade van baby paksoy met mango, kokosklapper, huisgemaakte chili & emping

#### *Warm Dishes/Warme Gerechten*

**Podstickers** 12

Gyoza's gevuld met groente, spaghetti van wortel en courgette & tjaps

**Risotto** 14

Risotto met paddenstoelen, cepes, groene aspergers & parmezaan

**Eggplant** 16

Gepofte aubergine met een antiboise van tomaat & feta crumble

## Shared Dining

### Seafood/Vis

*Cold Dishes/Koude Gerechten*

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

Oesters met klassieke garnituur van rode wijnazijn & sjalot

4

**Tuna Pizza**

Krokante filodeeg met yellowfin tonijn, sojaparels, wasabi crème & hoisin

17.50

**Chef's Fish Taco's**

Krokante taco gevuld met verse noordzeekrab salade & ponzu crème

17.50

**Pani Puri**

Gemarineerde Hamachi op japanse waterballetjes met avocado, creme van chipotle & furikake

18.50

**Salmon Barbizon Style**

Sesam cilinder gevuld met een zalm tartaar, wasabi roomkaas, ingelegde radijs & komkommer

17.50

**Shrimp Cocktail**

Garnalen cocktail met hollandse en tijgergarnalen, hoisin, avocado, kreeftenkaramel & appelkappertjes

18

*Warm Dishes/Warme Gerechten*

**Tuna**

Yellowfin Tonijn in sesam met komkommer, zwarte knoflook, loempia & hollandaise

25.50

**Pan Fried Scallops**

Coquilles met een spaghetti van courgette en wortel & tom kha kai saus

18

**Salmon Katsu**

Zalm filet in panko met een japanse eiersalade & gemarineerde rode kool

18.50

## Dessert

**Brownie**

Chocolade brownie met dulce de leche & pindakaascrème

9.50

**Creme Brulee**

Traditionele crème brulee met een bolletje ijs

9.50

**Panna Cotta**

Van basilicum met 2 bereidingen van rood fruit & lopende chocolade

9.50

**Dame Blanche with warm chocolate sauce**

3 bolletjes vanille ijs met warme chocolade saus & slagroom

8.50

**Ice cream and whiped cream**

3 bolletjes ijs met slagroom

7.50

**Cheese**

Kaasplankje met 4 soorten kaas

12.50

Kids Surprise

5.50

## A la Carte

### Soup

*Soep*

|  |   |
|--|---|
| <b>Parsnip Celeriac Soup</b>   | 9 |
| Pastinaak met knolselderij veloutè, courgette, wotel, sereh, djeroek poeroet & groene olie |   |
| <b>Chef's Soup</b>   | 9 |
| Soep van de Chef   |   |

### Starter

*Voorgerecht*

|   |       |
|---|-------|
| <b>Carpaccio</b>  | 15.50 |
| Hertencarpaccio met aceto stroop, beukenzwam, rucola en geroosterde pompoempit            |       |
| <b>Salmon Barbizon Style</b>  | 17.50 |
| Sesam cilinder gevuld met een zalm tartaar, wasabi roomkaas, ingelegde radijs & komkommer |       |
| <b>Escargots</b>  | 15    |
| Wijngaardslakken uit de oven – knoflook kruidenboter - brioche                            |       |
| <b>Pani Puri</b>  | 14    |
| Japanse waterballetjes met een avocadocrème, geitenkaas, gember & dungseden rode biet     |       |

### 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*

|  |       |
|--|-------|
| <b>Tenderloin</b>  | 33.50 |
| Ossenhaas met kalfsjus & seizoensgroente                       |       |
| <b>Venison Steak</b>   | 32.50 |
| Hertenbiefstuk met een port peperkoeksaus & seizoensgroente    |       |
| <b>Sirloin</b>   | 29.50 |
| Entrecote met kalfsjus & seizoensgroente                       |       |
| <b>Fish Special</b>  | 25    |
| Heekfilet met hollandaise saus & seizoensgroente               |       |
| <b>Tuna</b>  | 31.50 |
| Tonijn met kreeftenschuim & seizoensgroente                    |       |
| <b>Risotto</b>   | 22.50 |
| Risotto met paddenstoelen, cepes, groene aspergers & parmezaan |       |

### Side Dishes/Bijgerechten

|                      |      |
|----------------------|------|
| <b>French Fries</b>  | 4    |
| Frietjes             |      |
| <b>Garden Salad</b>  | 4.50 |
| Frisse Salade        |      |
| <b>Potato Gratin</b> | 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 |

**Huiswijn**

|                   |      |    |
|-------------------|------|----|
| Chardonnay        | 5.25 | 25 |
| 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     | 4.50 |
| Vieux              | 4.50 |

**Whisky**

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Dimple Golden Selection            | 6.75 |
| The Famous Grouse                  | 5.50 |
| Ballentines                        | 5    |
| Johnnie Walker Green Label         | 8.75 |
| Jameson                            | 6.50 |
| Talisker Single Barrel             | 7.50 |
| Laphroaig <i>Single Malt 10 YO</i> | 8.50 |
| Glenmorangie <i>10 YO</i>          | 9.50 |

**Rum**

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Bacardi Carta Blanca       | 4.50 |
| Barcelo Imperial           | 6    |
| Captain Morgan Spiced Gold | 5    |

**Cognac**

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Hennessy V.S            | 6.50 |
| Hennessy V.S.O.P        | 9    |
| Hennessy X.O            | 20   |
| Busnel Calvados V.S.O.P | 6.50 |

**Gin**

|  |      |
|--|------|
| Gordons                                    | 4.50 |
| Hendrick's                                 | 8.50 |
| Gin Mare                                   | 7.50 |
| Bombay Sapphire                            | 5.50 |
| Gibsons Pink                               | 4.50 |
| Feverthree                                 | 3.75 |
| <i>Elderflorer - Premium Indian - Yuzu</i> |      |

**Likeur**

|                    |      |
|--------------------|------|
| Grand Marnier      | 5.50 |
| Cointreau          | 5    |
| Amaretto Disaronno | 5    |
| Frangelico         | 5    |
| Baileys            | 5    |
| Tia Maria          | 5    |
| Liqueur 43         | 5    |
| Sambuca White      | 5    |
| D.O.M Benedictine  | 5.75 |
| Limoncello         | 5.25 |

**P.S.V**

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Graham's Tawny        | 5  |
| Graham's Tawny 10 Y.O | 7  |
| Graham's Tawny 20 Y.O | 10 |
| Graham's White        | 5  |
| Tio Pepe Sherry       | 4  |
| Martini Bianco        | 4  |
| Martini Red           | 4  |