

## 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>  | 37.50 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> | 49.50 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>   | 59.50 p.p. |

### **A la Carte verrassings menu**

#### ***A la Carte Surprise Menu***

- |  |                     |
|--|---------------------|
| <b>2 gangen/2 course</b><br><i>+ Wijnarrangement</i> | 36.50 p.p.<br>11.50 |
| <b>3 gangen/3 course</b><br><i>+ Wijnarrangement</i> | 45.50 p.p.<br>16.50 |
| <b>4 gangen/4 course</b><br><i>+ Wijnarrangement</i> | 53.50 p.p.<br>22.50 |
| <b>5 gangen/5 course</b><br><i>+ Wijnarrangement</i> | 61.50 p.p.<br>27.50 |

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

**Sandwiches/ Lunch broodjes**

*flat bread or brown Triangel/op flatbread of waldkorn triangel*

<b>Carpaccio</b>	15
Carpaccio met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitjes & parmezaan	
<b>Tataki</b>	16.50
Dungesneden koude entrecote met een bieten gel, japanse kewpie & hoisin	
<b>Smoked Salmon</b>	14.50
Gerookte zalm met kimchi, kruidenroomkaas, komkommer, gepofte quinoa & wakame	
<b>Sunny Side up Ham &amp; Cheese</b>	9.50
Uitsmijter Ham Kaas op wit of bruin brood	
<b>Croquettes</b>	9.50
Twee kroketten op wit of bruin brood	

**Lunch salads/ Lunch Maaltijd salades**

<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 Teriyaki</b>	18.50
Frisse Salade, gebakken ossenhaaspuntjes in teriyaki saus, rode ui, radijs & gebrande noten	
<b>Mozzarella</b>	16.50
Frisse Salade met buffel mozzarella, oosterse dressing, gebrande noten & gemarineerde tomaten	

**Cold Lunch Dishes/ Koude Lunch Gerechten**

<b>Steak Tartare 2.0</b>	19.50
Brood krokant met ingelegde radijs, zwarte kroepoek, gepekeld ei & friet	
<b>Red Beet Pizza</b>	15
Krokante filodeeg met carpaccio van rode biet, roomkaas, sojaparels, wasabi crème & hoisin	
<b>Pani Puri</b>	18.50
Gemarineerde Hamachi op japanse waterballetjes met avocado, creme van chipotle & furikake	

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

**Lunch Soup / Lunch soep**

<b>Tom kha kai</b>	9.50
Romige kippensoep op basis van kokosmelk met courgette, wotel, sereh & djeroek poeroet	
<b>Chef's Soup</b>	9.50
Soep van de Chef	

**Warm Lunch Dishes / Warme Lunch Gerechten**

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

<b>Wrap Beef</b>	18.50
Wrap gevuld met roergebakken ossenhaaspuntjes in oosterse saus & gemarineerde kool	
<b>Chicken Sate</b>	17.50
Kip sate met pindasaus, atjar & emping	
<b>Barbizon Burger</b>	17.50
Hamburger op italiaanse bol met kaas, spek, champignons, augurk, sla & tomaat	
<b>Tenderloin</b>	35
Ossenhaas met vadouvan & seizoensgroenten	
<b>Fish Special</b>	28.50
Verse vis met aardappelmousseline en seizoensgroente met bearnaise saus	
<b>Ravioli</b>	22.50
Ravioli's gevuld met ricotta en spinazie in een truffelroomsaus en gezouten bieslookolie	

**Desserts**

<b>Apple Chiboust</b>	10.75
Halve appel gevuld met granny smith compote	
<b>Crème Brûlée</b>	9.50
Traditionele crème brulee van tonka bonen met een bolletje ijs	
<b>Tom Pouce</b>	10.75
Dunne laagjes bladerdeeg met gele room, vers fruit en toffee creme	
<b>Dame Blanche</b>	9.50
3 bolletjes vanille ijs met warme chocolade saus & slagroom	
<b>Ice cream</b>	8.50
3 bolletjes ijs met slagroom	
<b>Cheese</b>	14.50
Kaasplankje met 4 soorten kaas	
<b>Kids Surprise</b>	6.50

## Shared Dining

### Meat/Vlees

#### Cold Dishes/Koude Gerechten

<b>Carpaccio</b>	15
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, parmezaan en pompoenpitjes	
<b>Steak Tartare 2.0</b>	18
Brood krokant met ingelegde radijs, zwarte kroepoek & gepekeld ei	
<b>Tataki</b>	18
Gemarineerde getrancheerde koude entrecote met een bieten gel, japanse kewpie en hoisin	
<b>Vitello</b>	16.50
Dungesneden kalfsmuis met aceto ui, gemarineerde venkel en oosterse karamel	

#### Warm Dishes/Warme Gerechten

<b>Meatballs</b>	12
Licht gekruide gehaktballetjes in een ketjap komijn saus met lentui	
<b>Escargots</b>	16
Wijngaardslakken uit de oven met knoflook kruidenboter & brioche broodjes	
<b>Yakitori's</b>	17
Spies van kip met een terriyaki glaze, uien crumble, bosui & rode peper	
<b>Crispy Pork Belly</b>	17.50
Krokante buikspek met gele rijst in kokosmelk, seroendeng & atjar	
<b>Steak</b>	21.50
Diamanthaas met vadouvan jus, antiboise, een mousseline van aardappel en een uien crunch	

### Veggy/Vegetarisch

#### Cold Dishes/Koude Gerechten

<b>Red Beet Pizza</b>	15
Krokante filodeeg met carpaccio van rode biet, roomkaas, sojaparels, wasabi crème & hoisin	
<b>Avocado</b>	13.50
Licht gebrande avocado met een antiboise van tomaat, chipotle & krokante wasabi nootjes	
<b>Pani Puri</b>	14
Japanse waterballetjes met een avocadocrème, ricotta, gember & dungesneden rode biet	
<b>Marinated Watermelon</b>	14
Gemarineerde watermeloen met gebrande geitenkaas, taggiasche olijven & munt olie	

#### Warm Dishes/Warme Gerechten

<b>Caramelized Halloumi</b>	15
Gekarameliseerde halloumi kaas met vijgen, noten, melousuitjes, krokante polenta & chimichurri	
<b>Tempura Veggy's</b>	14
Mix van tempura groente met truffelmayonaise & honing soja	
<b>Ravioli</b>	15.50
Ravioli's gevuld met ricotta en spinazie in een truffelroomsaus en gezouten bieslook	

## **Shared Dining**

### **Seafood/Vis**

#### *Cold Dishes/Koude Gerechten*

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

Oesters met klassieke garnituur van rode wijnzajijn & sjalot

4

##### **Sesame Tuna**

Tonijn in een kimchi sesamkorst, wasabiroom, krokante nori en wakame

19.50

##### **Red Beet Salmon**

In rode biet gemarineerde zalm met kimchi, rettich, citrus & gepofte quinoa

17.50

##### **Pani Puri**

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

18.50

#### *Warm Dishes/Warme Gerechten*

##### **Tempura Shrimps**

Krokante tijgerarnalen met hoisin, wasabi mayonnaise & katsuobushi

18

##### **Halibut**

Zwarte heilbot met groenten in miso-yuzu, krokante glassnoodles en furikake

22.50

##### **Catfish**

Twentse Meerval in een tom kha kai saus met spaghetti van wortel en courgette

19.50

##### **Kataifi**

Zeewolf in krokante kataifi met een wortel kamille jus en mousseline van aardappel

19.50

##### **Garlic Curry Shrimps**

Tijgergarnalen in een knoflook curry roomsaus met lente ui

18

## **Dessert**

##### **Apple Chiboust**

Halve appel gevuld met granny smith compote

10.75

##### **Crème Brûlée**

Traditionele crème brulee van tonka bonen met een bolletje ijs

9.50

##### **Tom Pouce**

Dunne laagjes bladerdeeg met gele room, vers fruit en toffee creme

10.75

##### **Dame Blanche**

3 bolletjes vanille ijs met warme chocolade saus & slagroom

9.50

##### **Ice cream**

3 bolletjes ijs met slagroom

8.50

##### **Cheese**

Kaasplankje met 4 soorten kaas

14.50

##### **Kids Surprise**

6.50

## A la Carte

### Soup

*Soep*

<b>Tom kha kai</b>	9.50
Romige kippensoep op basis van kokosmelk met courgette, wotel, sereh & djeroek poeroet	
<b>Chef's Soup</b>	9.50
Soep van de Chef	

### Starter

*Voorgerecht*

<b>Carpaccio</b>	15
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, parmezaan en pompoenpitjes	
<b>Red Beet Salmon</b>	17.50
In rode biet gemarineerde zalm met kimchi, rettich, citrus & gepofte quinoa	
<b>Steak Tartare 2.0</b>	18
Brood krokant met ingelegde radijs, zwarte kroepoek & gepekeld ei	
<b>Marinated Watermelon</b>	14
Gemarineerde watermeloen met gebrande geitenkaas, taggiasche olijven & munt olie	

### 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>	35.50
Ossenhaas met vadouvan jus,, seizoensgroente en uiencrunch	
<b>Asperges Salmon</b>	<i>Dayprice/Dagprijs</i>
Het witte goud met gebakken noorse zalm, peterselie krieltjes, ei mimosa en een beurre noisette	
<b>Halibut</b>	28.50
Zwarte heilbot met bearnaise saus, aardappel mousseline en seizoensgroenten	
<b>Claresse</b>	25
Twentse Catfish met een thom kha kai saus, aardappelmousseline en seizoensgroente	
<b>Ravioli</b>	22.50
Ravioli's gevuld met ricotta en spinazie in een truffelroomsaus en gezouten bieslookolie	

### Side Dishes/Bijgerechten

<b>French Fries</b>	5
Frietjes	
<b>Garden Salad</b>	5
Frisse Salade	
<b>Patatas Bravas</b>	5
Krokante aardappelpartjes	

**Fris**

Coca Cola	3.10
Coca Cola Zero	3.10
Sprite	3.10
Iced Tea Lemon	3.10
Iced Tea Green	3.10
Fanta	3.10
Fanta Cassis	3.10
Rivella	3.10
Ginger Ale	3.10
Bitter Lemon	3.10
Tonic	3.10
Sinasappelsap	3.10
Appelsap	3.10
Tomatensap	3.10
Crodino	3.10
Fristi	3.10
Chocolademelk	3.10
Chaudfontaine Blauw	3.10
Chaudfontaine Rood	3.10
Chaudfontaine Blauw	6
San Pellegrino	6.50

**Bier van de Tap**

Birra Moretti 0.25	3.40
Birra Moretti 0.5	6
Heineken	3.25
Texels Skuumkoppe	4.95

**Huiswijn**

Chardonnay	5.50	26
Sauvignon Blanc	5.50	26
Pinot Grigio Rose	5.50	26
Pinot Noir	5.50	26
Merlot	5.50	26

*Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart voor onze exclusieve wijnen*

**Binnenlands Gedestilleerd**

BOLS Jonge Jenever	4.25
BOLS Oude Jenever	4.75
BOLS Corenwijn	5
Vieux	5

**Whisky**

Dimple Golden Selection	7.25
The Famous Grouse	6
Ballentines	5.50
Johnnie Walker Green Label	9.25
Jameson	7
Talisker Single Barrel	8
Laphroaig <i>Single Malt 10 YO</i>	9
Glenmorangie <i>10 YO</i>	10

**Rum**

Bacardi Carta Blanca	5
Barcelo Imperial	6.50
Captain Morgan Spiced Gold	5.50

**Cognac**

Hennessy V.S	7
Hennessy V.S.O.P	9.50
Hennessy X.O	20.50
Busnel Calvados V.S.O.P	7

**Gin**

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

**Likeur**

Grand Marnier	6
Cointreau	5.50
Amaretto Disaronno	5.50
Frangelico	5.50
Baileys	5.50
Tia Maria	5.50
Liqueur 43	5.50
Sambuca White	5.50
D.O.M Benedictine	6.25
Limoncello	5.75

**P.S.V**

Graham's Tawny	5.50
Graham's Tawny 10 Y.O	7.50
Graham's Tawny 20 Y.O	10.50
Graham's White	5.50
Tio Pepe Sherry	4.50
Martini Bianco	4.50
Martini Red	4.50