

## 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*

- 2 rondes Shared/2 rounds shared** 37.50 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** 49.50 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 desserveronde)*  
*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** 59.50 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** 36.50 p.p.  
*+ Wijnarrangement* 11.50
- 3 gangen/3 course** 45.50 p.p.  
*+ Wijnarrangement* 16.50
- 4 gangen/4 course** 53.50 p.p.  
*+ Wijnarrangement* 22.50
- 5 gangen/5 course** 61.50 p.p.  
*+ Wijnarrangement* 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 & Parmezaanse kaas         |       |
| <b>Rib-Eye</b>  | 16.50 |
| Dungesneden koude Rib-Eye met hoisin, wasabi mayonaise, beukenzwammen & sesamzaad |       |
| <b>Smoked Salmon</b>  | 14.50 |
| Gerookte zalm met kimchi, kruidenroomkaas, komkommer, gepofte quinoa & wakame     |       |
| <b>Sunny Side up Ham &amp; Cheese</b>   | 10.50 |
| Uitsmijter Ham Kaas op wit of bruin brood   |       |
| <b>Croquettes</b>   | 10.50 |
| Twee kroketten op wit of bruin brood  |       |

**Lunch salads/ Lunch Maaltijd salades**

|  |       |
|--|-------|
| <b>Seafood Salad</b>   | 17.50 |
| Frisse Salade met gerookte zalm, sesam tonijn, tempura gamba's, Oosterse dressing, kimchi, wakame & krokante nori    |       |
| <b>Goat Cheese</b>   | 16.50 |
| Frisse Salade met dressing van druivenpitolie, zoetzure groenten, gebrande noten & gratineerde geitenkaas met honing |       |
| <b>Beef Teriyaki</b>   | 18.50 |
| Frisse Salade, gebakken ossenhaaspuntjes in teriyaki saus, rode ui, radijs, Oosterse dressing & 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 King Style</b>  | 19.50 |
| Steak tartaar met gepekeld eidoier, kappertjes, cornichons, brood krokant & friet                        |       |
| <b>Flamed Tuna Tataki</b>  | 18.50 |
| Lichtgebrande tonijn met zoetzure venkel, hoisin, kizami & een krokant van lotuswortel                   |       |
| <b>Carrot Steak Tartare Frank Style</b>  | 16.50 |
| Vegetarische steak tartaar van wortel met kappertjes, cornichons, zoetzure groentjes & een brood krokant |       |

## **Lunch**

**Te bestellen tot 17:00**

### **Lunch Soup / Lunch soep**

|   |      |
|---|------|
| <b>Japanese Ramen Soup</b>  | 9.50 |
| Heldere vegetarische bouillon met udon noodles, taugé, gekookt ei & bosui |      |
| + Buikspek  | 2    |
| <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>  | 18.50 |
| Kipsaté met pindasaus, bosui, geroosterde uitjes & cassave kroepoek                |       |
| <b>Barbizon Burger</b>   | 18.50 |
| Hamburger op Italiaanse bol met kaas, spek, champignons, augurk, sla & tomaat      |       |
| <b>Tenderloin</b>  | 35    |
| Ossenhaas met homestyle Jus de veau & seizoen groente                              |       |
| <b>Fish Special</b>  | 29.50 |
| Verse vis met aardappelmousseline & seizoen groente met Hollandaise saus           |       |
| <b>Ravioli</b>   | 22.50 |
| Ravioli gevuld met bospaddenstoelen in een romige truffel saus met groente         |       |

### **Desserts**

|  |       |
|--|-------|
| <b>Ice Parfait</b>   | 10.50 |
| IJs parfait van witte chocolade en spekkoeke met een gelei van cranberry & pistache mousse |       |
| <b>Crème Brûlée</b>  | 10.50 |
| Traditionele crème brulee van vanille met bolletje ijs                                     |       |
| <b>Dame Blanche</b>  | 9.50  |
| 3 bolletjes vanille ijs met warme chocolade saus & slagroom                                |       |
| <b>Lava Cake</b>   | 11.50 |
| Chocolade taartje gevuld met lopende chocolade en zoetzure ananas & espresso noten ijs     |       |
| <b>Sweet Rice</b>  | 9.50  |
| Rijstepap met citrus & een vinaigrette van passievrucht                                    |       |
| <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**

**Carpaccio** 16  
Hertencarpaccio met aceto balsamico stroop, beukenzwammen, pitjes & Parmezaanse kaas

**Steak Tartare King Style** 18.50  
Steak tartaar met gepekeld eidooier, kappertjes, cornichons & brood krokant

**Duck Rilette** 18.50  
Rouleau van eend met sinaasappel, roodlof & Kewpie mayonaise

**Pani Puri's** 16.50  
Waterballetjes met een avocadocrème, chipotle mayonaise & dungseden gerookte Rib-ey

### **Warm Dishes/Warme Gerechten**

**Boneless Ribs** 18.50  
Runder spareribs zonder bot gemarineerd in zwarte bonen, sesam & 5-spices

**Escargots** 16  
Wijngaardslakken uit de oven met kruidenboter & brioche broodjes

**Yakitori's** 17  
Spies van kip met een teriyaki glaze, uien crumble, bosui & rode peper

**Sweet Crispy Chicken** 17.50  
Krokante zoete kippendij met kokos/sereh rijst, ananas salsa & rode peper

**Duck Breast** 21.50  
Tamme eendenborst met Kabayaki saus, knolselderij/hoisin crème & wortel fantasie

### **Veggy/Vegetarisch**

**Red Beet Pizza** 15  
Krokante filodeeg met carpaccio van rode biet, roomkaas, sojaparels, wasabi crème & hoisin

**Carrot Steak Tartare Frank Style** 16.50  
Vegetarische steak tartaar van wortel met kappertjes, cornichons, zoetzure groentjes & krokant

**Pani Puri** 14  
Waterballetjes met een avocadocrème, roomkaas, chipotle mayonaise & dungseden rode biet

**Gado Gado** 14  
Verse Tofu met pindacrème, seroendeng & een vinaigrette van Hollandse soja

### **Warm Dishes/Warme Gerechten**

**Brie Katsu ala Andy** 18.50  
In Panko krokant gebakken brie met gemberhoning, witlofchutney & walnoten

**Mushroom Scallops** 16  
Coquilles van oesterzwam met een hachee van getrokken oesterzwammen

**Ravioli** 18  
Ravioli gevuld met bospaddenstoelen in een romige truffel saus met groenten

**Eggplant** 16.50  
Gegaarde aubergine met tomatomaat, frambozen balsamico & geitenkaas citrus crème

## Shared Dining

### Seafood/Vis

#### Cold Dishes/Koude Gerechten

|   |       |
|---|-------|
| <b>Classic Oyster <i>per piece/per stuk</i></b>   | 4     |
| Oesters met klassieke garnituur van rode wijnazijn & sjalot                             |       |
| <b>Flamed Tuna Tataki</b>   | 18.50 |
| Licht gebrande tonijn met zoetzure venkel, hoisin, kizami & een krokant van lotuswortel |       |
| <b>Salmon Tartare</b>   | 17.50 |
| Tartaar van zalm met dille creme, gefrituurde kappertjes & gerookte foccacia            |       |
| <b>Pani Puri's</b>  | 18.50 |
| Indiase waterballetjes met een avocadocrème, chipotle mayonaise & hamachi               |       |

#### Warm Dishes/Warme Gerechten

|   |       |
|---|-------|
| <b>Tempura Shrimps</b>  | 18    |
| Krokante tijgergarnalen met hoisin, wasabi mayonaise & katsuobushi                        |       |
| <b>Haddock</b>  | 19.50 |
| Schelvis met aardappel mousseline, Hollandaise saus & een paarse truffelaardappel krokant |       |
| <b>Catfish</b>  | 19.50 |
| Twentse Meerval met een kruidige pompoensaus  |       |
| <b>Kataifi</b>  | 19.50 |
| Kabeljauw in krokante kataifi met een rode biet, steranijs, vanille jus & snowpeas        |       |

## Dessert

|  |       |
|--|-------|
| <b>Ice Parfait</b>   | 10.50 |
| IJs parfait van witte chocolade en spekkoeke met een gelei van cranberry & pistache mousse |       |
| <b>Crème Brûlée</b>  | 10.50 |
| Traditionele crème brulee van vanille met een bolletje ijs                                 |       |
| <b>Dame Blanche</b>  | 9.50  |
| 3 bolletjes vanille ijs met warme chocolade saus & slagroom                                |       |
| <b>Lava Cake</b>   | 11.50 |
| Chocolade taartje gevuld met lopende chocolade en zoetzure ananas & espresso noten ijs     |       |
| <b>Sweet Rice</b>  | 9.50  |
| Rijstencake met citrus & een vinaigrette van passievrucht                                  |       |
| <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  |

## A la Carte

### Soup

#### *Soep*

**Japanese Ramen Soup** 9.50  
Heldere vegetarische bouillon met udon noodles, taugé, gekookt ei & bosui  
+ Buikspek 2

**Chef's Soup** 9.50  
Soep van de Chef

### Starter

#### *Voorgerecht*

**Steak Tartare King Style** 18.50  
Steak tartaar met gepekeld eidooier, kappertjes, cornichons & brood krokant

**Flamed Tuna Tataki** 18.50  
Licht gebrande tonijn met zoetzure venkel, hoisin, kizami & een krokant van lotuswortel

**Carrot Steak Tartare Frank Style** 16.50  
Vegetarische steak tartaar van wortel met kappertjes, cornichons, zoetzure groentjes & een brood krokant

### Second Course

#### *Tussengerecht*

**Escargots** 16  
Wijngaardslakken uit de oven met knoflook boter & brioche broodjes

**Brie Katsu ala Andy** 18.50  
In Panko krokant gebakken brie met gemberhoning, witlofchutney & walnoten

### Main course

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

**Tenderloin** 35.50  
Ossenhaas met Homestyle jus, de veau seizoen groente & uien crumble

**Haddock** 28.50  
Schelvis met Hollandaise saus, aardappel mousseline & seizoen groente

**Catfish** 25  
Twentse meerval met een kruidige pompoensaus, aardappelmousseline & seizoen groente

**Ravioli** 22.50  
Ravioli gevuld met bospaddenstoelen in een romige truffel saus met groenten

### Side Dishes/Bijgerechten

**French Fries** 5  
Frietjes

**Garden Salad** 5  
Frisse Salade

**Patatas Bravas** 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  |