

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** 39.50 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** 53.50 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 desserverronde)
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** 64.50 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** 38.50 p.p.
+ Wijnarrangement 13.50
- 3 gangen/3 course** 47.50 p.p.
+ Wijnarrangement 18.50
- 4 gangen/4 course** 56.50 p.p.
+ Wijnarrangement 24.50
- 5 gangen/5 course** 66.50 p.p.
+ Wijnarrangement 29.50

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

Sandwiches / Lunch broodjes

flat bread or brown Triangel/op flatbread of waldkorn triangel

Carpaccio	15
Carpaccio met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitjes & Parmezaanse kaas	
Rib-Eye	17.50
Dungesneden koude Rib-Eye met hoisin, wasabi mayonaise, beukenzwammen & sesamzaad	
Smoked Salmon	16
Gerookte zalm met kimchi, kruidenroomkaas, komkommer, gepofte quinoa & wakame	
Sunny Side up Ham & Cheese	11
Uitsmijter Ham Kaas op wit of bruin brood	
Croquettes	10.50
Twee kroketten op wit of bruin brood	

Lunch salads / Lunch Maaltijd salades

Seafood Salad	17.50
Frisse Salade met gerookte zalm, sesam tonijn, tempura gamba's, Oosterse dressing, kimchi, wakame & krokante nori	
Goat Cheese	17.50
Frisse Salade met dressing van druivenpitolie, zoetzure groenten, gebrande noten & gegratineerde geitenkaas met honing	
Beef Teriyaki	18.50
Frisse Salade, gebakken ossenhaaspuntjes in teriyaki saus, rode ui, radijs, Oosterse dressing & gebrande noten	
Mozzarella	17.50
Frisse Salade met buffel mozzarella, oosterse dressing, gebrande noten & gemarineerde tomaten	

Cold Lunch Dishes / Koude Lunch Gerechten

Steak Tartare	19.50
Steak tartaar met gepekeld eidoier, kappertjes, cornichons, brood krokant & friet	
Pizza Tuna	18.50
Krokante fillodeeg met tonijn, wasabi creme, hoisin & katsuobushi	
Carrot Steak Tartare Frank Style	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

Pea Soup	9.50
Erwtensoepp met rundvlees, knolselderij, wortel & bosui	
Chef's Soup	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

Wrap Beef	19.50
Wrap gevuld met roergebakken ossenhaaspuntjes in oosterse saus & gemarineerde kool	
Chicken Sate	18.50
Kipsaté met pindasaus, bosui, geroosterde uitjes & cassave kroepoek	
Barbizon Burger	18.50
Hamburger op Italiaanse bol met kaas, spek, champignons, augurk, sla & tomaat	
Tenderloin	35
Ossenhaas met homestyle Jus de veau & seizoen groente	
Fish Special	29.50
Verse vis met aardappelmousseline & seizoen groente met Hollandaise saus	
Linguine Pesto	22.50
Pasta Linguine met pesto, gepofte cherry tomaat, dille olie & shiso leaves	

Desserts

Red Velvet Cake	10.50
Traditionele Red Velvet Cake met vers fruit	
Crème Brûlée	10.50
Traditionele crème brulee van vanille met bolletje ijs	
Dame Blanche a la Andy	10.50
Vanille ijs met chocolade ganache	
Snickers Barbizon Style	11.50
Pure chocolade mousse met caramelsaus en pinda's	
Ice cream	8.50
3 bolletjes ijs met slagroom	
Cheese	14.50
Kaasplankje met 4 soorten kaas	
Kids Surprise	6.50

Shared Dining

Meat/Vlees

Carpaccio 16
Runder carpaccio met truffelmayonaisse, pijnboompitten, gemenge sla & Parmezaanse kaas

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

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

Paté 17.50
Fazanten Paté met gelei van stoofpeer en crostini

Warm Dishes/Warme Gerechten

Boneless Ribs 19.50
Runder spareribs zonder bot gemarineerd in zwarte bonen, sesam & 5-spices

Escargots 16
Wijngaardslakken uit de oven met kruidenboter & brioche broodjes

Yakitori's 17.50
Spies van kip met een teriyaki glaze, uien crumble, bosui & rode peper

Bapi Pangang 19.50
Varkens procureur met atjar, japanse sesam saus, krokante uitjes, bosui & spaanse peper

Braised Veal 21.50
Kalfssucade met hete bliksem, aceto balsamico uitjes & eigen jus

Veggy/Vegetarisch

Taco Red Beet 15
Krokante taco gevuld met rode biet, truffel & avocadocreme

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

Bulgur 14.50
Bulgur met kikkererwten, bosui, paprika, komkommer, granaatappel & raz el hanout

Warm Dishes/Warme Gerechten

Linguine Pesto 18.50
Pasta Linguine met pesto, gepofte cherry tomaat, dille olie & shiso leaves

Mushroom Dordogne 14
Champignons in bierbeslag met warme knoflooksaus

Gyoza 16
Gyoza's gevuld met redefine gehakt (vega), japanse sesam, bosui & spaanse peper

Carrot Rose 16.50
Winterpeen opgerold als een roos met wortel jus, citrus & gekarameliseerde walnoten

Shared Dining

Seafood/Vis

Cold Dishes/Koude Gerechten

Classic Oyster *per piece/per stuk*

Oesters met klassieke garnituur van rode wijnazijn & sjalot

4

Pizza Tuna

Krokante fillodeeg met tonijn, wasabi creme, hoisin & katsuobushi

18.50

Pani Puri's

Indiase waterballetjes met een avocadocrème, chipotle mayonaise & hamachi

18.50

Warm Dishes/Warme Gerechten

Tempura Shrimps

Krokante tijgergarnalen met hoisin, vadouvan & katsuobushi

19

Salmon Katsu

Krokante zalm tempura, japanse eiersalade, hoisin, wasabicreme & katsuobushi

19.50

Scallops

Coquilles met aardappelmousseline, zwarte knoflook & kreeftenschuim

24.50

Kataifi

Schelvis in krokante kataifi met een saus van miso & yuzu

19.50

Colin Royal

Koolvis met een rode curry saus & een boemboembali sambal

21.50

Dessert

Red Velvet Cake

Traditionele Red Velvet Cake met vers fruit

10.50

Crème Brûlée

Traditionele crème brulee van vanille met bolletje ijs

10.50

Dame Blanche a la Andy

Vanille ijs met chocolade ganache

10.50

Snickers Barbizon Style

Pure chocolade mousse met caramelsaus en pinda's

11.50

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

Pea Soup 9.50
Erwtensoep met rundvlees, knolselderij, wortel & bosui

Chef's Soup 9.50
Soep van de Chef

Starter

Voorgerecht

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

Pizza Tuna 18.50
Krokante fillodeeg met tonijn, wasabi creme, hoisin & katsuobushi

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

Second Course

Tussengerecht

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

Scallops 19.50
Coquilles met aardappelmousseline, zwarte knoflook & kreeftenschuim

Carrot Rose 16.50
Winterpeen opgerold als een roos met wortel jus, citrus & gekarameliseerde walnoten

Main course

Hoofdgerecht

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

Tenderloin 35.50
Ossenhaas jus de veau, aardappel mousseline & seizoens groente

Colin Royal 27.50
Koolvis met een rode curry saus, boembali sambal, aardappel mousseline & seizoens groente

Haddock 28.50
Schelvis met miso-yuzu, aardappel mousseline, seizoensgroente & truffelchipje

Braised Veal 28.50
Kalfssucade met hete bliksem, aceto balsamico uitjes, seizoensgroente & eigen jus

Linguine Pesto 22.50
Pasta Linguine met pesto, gepofte cherry tomaat, groenten, dille olie & shiso leaves

Side Dishes/Bijgerechten

French Fries 5
Garden Salad 5
Patatas Bravas 5

Fris

Coca Cola	3.40
Coca Cola Zero	3.40
Sprite	3.40
Iced Tea Lemon	3.40
Iced Tea Green	3.40
Fanta	3.40
Fanta Cassis	3.40
Rivella	3.40
Ginger Ale	3.40
Bitter Lemon	3.40
Tonic	3.40
Sinasappelsap	3.40
Appelsap	3.40
Tomatensap	3.40
Crodino	3.40
Fristi	3.40
Chocolademelk	3.40
Chaudfontaine Blauw	3.40
Chaudfontaine Rood	3.40
Chaudfontaine Blauw	6.50
San Pellegrino	7

Bier van de Tap

Birra Moretti 0.25	3.40
Birra Moretti 0.5	6
Heineken Fluitje	3
Texels Skuumkoppe	5.25

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	4.25
<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