

VOORGERECHTEN

- Terrine van eendenlever met gingerbread puree en granaatappel coulis € 24⁰⁰
- Carpaccio van octopus met Bella di Cerignola olijven en chorizo met getruffelde groene bonen € 21⁵⁰
- Huisgerookte zalm met blini van wilde rijst met Perle kaviaar en dressing van citroen jenever € 23⁵⁰
- Getruffelde coquilles van de barbeque met salade van gestoofde ossenstaart en dressing van ossenstaart jus met paradijskorrels € 24⁵⁰
- V Panna cotta van buffel yoghurt en wasabi met tartaar van knolselderij en paprika emulsie € 21⁵⁰
- Artisjokken parfait met Canadese kreeft en pistache olie, venkelsalade en rode watermeloen € 30⁵⁰

TUSSENGERECHTEN

- V Crème van rode Camarque rijst met basilicum ravioli en gegrilde koningszwam € 16⁵⁰
- Soep van Belgisch loof met roodloof en bloedsinaasappelreductie met gebakken langoustine € 16⁵⁰
- Rouleaux van zeeduivel in Riesling nage met wakame en Hollandse garnalen € 19⁵⁰
- Oosterse soepen triologie:
lichtzure gembersoep met kokosmelk en garnalen, enoki consommé met sereh en shitake, kreeftensoep met rode curry en kwartelsateh € 21⁵⁰

HOOFDGERECHTEN

V Royale burger “king” van spelt en quinoa met krokante groente en Ras el Hanout dip	€ 22 ⁵⁰
Lichtgezouten kabeljauw met rode wijn risotto en rozemarijn	€ 27 ⁵⁰
Gegrilde zeeduivel met pata negra, groente ratatouille en salsa verde	€ 32 ⁵⁰
In de schaal bereide Canadese kreeft met kalfs zwezerik picata en knolselderij tortellini met een saus van ‘long peper’ en vanille	(halve / hele kreeft) € 29 ⁵⁰ / € 39 ⁵⁰
Krokante heilbot op gesmoorde witte kool, ‘corn de gatte’ aardappel knödel en jus van paddestoelen	€ 32 ⁵⁰
Hollands lamsrug filet in courgette mantel met coco bonen puree en tomaten jus	€ 32 ⁵⁰
Geroosterde ossenhaas met zwarte Sarawak peper en béarnaise saus	€ 27 ⁵⁰
Yakitori gelakte Miral eend met riso venere flensjes en saus van Mirin	€ 29 ⁵⁰

Dagelijks wisselend LUNCH MENU

2-gangen

€ 41⁵⁰

3-gangen

€ 49⁵⁰

‘PROEVEN VAN KUNST’ - MENU

4-gangen menu, onderbord “Arctic”

€ 75⁰⁰

Supplement kaas in menu

€ 7⁵⁰

Graag attenderen wij u erop dat wij graag rekening houden met uw dieetwensen en eventuele allergieën.

Vraag naar de mogelijkheden bij één van onze medewerkers

DESSERTS

In black label whiskey gecarameliseerde Boskoop-appel met amandel crunch en vanille sorbet

€ 11⁵⁰

Proeverij van l`Opera chocolade: chartreuse Divo, crème brulee Concerto, espuma Frangelico Carupano, sorbet Samana espresso

€ 11⁵⁰

Soufflé van Moskatel met sorbet van blauwe druiven
(20 minuten bereidingstijd)

€ 11⁵⁰

Krokante bread and butter pudding met gezouten Virginia pinda`s, bananen Anglaise, hangop parfait en `43 likeur

€ 11⁵⁰

Pallet van sorbetijs

€ 11⁵⁰

Selectie van onze kaastrolley

€ 15⁵⁰

PORT

Graham`s 10 yrs. Old

glas

€ 8⁵⁰

Graham`s 20 yrs. Old

€ 12⁵⁰

Graham`s 30 yrs. Old

€ 17⁵⁰

DESSERT WIJN

Muscat de Rivesaltes, Domaine Sarda-Malet - 2005 (Roussillon, Frankrijk)

€ 6⁵⁰ € 59⁰⁰

Jurançon, Domaine Cauhapé, Ballet d'Octobre - 2006 (Zuid Frankrijk)

€ 6⁵⁰ € 65⁰⁰

'Noble Taminga', Trentham Estate (375 ml) - 2003 (Big Rivers, Australië)

€ 7⁵⁰ € 42⁰⁰

Moscatell Reserva Especial de Rotllan Torra (500 ml) (Priorat, Spanje)

€ 9⁵⁰ € 59⁰⁰

Dulce Monastrell (rood, 375 ml) - 2006 (Jumilla, Spanje)

€ 9⁵⁰ € 55⁰⁰

Botrytis Semillon, Elderton (375 ml) - 2005 (Barossa Valley, Australië)

-- € 72⁰⁰

Château d'Yquem, 1er Cru Classé Supérieur - 1997 (Sauternes, Frankrijk)

-- € 550⁰⁰