

## Chef's Menu

Elke week stelt onze chef met zijn team een nieuw menu voor u samen, om zo de mooiste seizoensproducten in de gerechten te verwerken. Hieruit kunt u kiezen tussen 2, 3 of 4 gangen. Vraag één van onze medewerkers naar de invulling van het menu.

Every week our chef and his team set a new menu for you, in order to process the finest seasonal products in the dishes. You can choose between 2, 3 or 4 courses. Feel free to ask one of our staff members about the menu.

2 – gangen menu 2 – course menu	€ 24.75
3 – gangen menu 3 – course menu	€ 29.75
4 – gangen menu 4 – course menu	€ 35.75

## Voor | Starter

<b>Gemarineerde rauwe zalm   “Gravad Lax” marinated raw salmon</b> Sinaasappel mayonaise   Aardappelwafel   Kruidensla   Chips van groente <i>Orange mayonaise   Potato waffle   Herb salad   Vegetable chips</i>	€ 10.25
<b>Geroosterde scampi's   Roasted scampi</b> Wasabi mayonaise   Kropsla   Zoetzure komkommer   Krokante rettich <i>Wasabi mayonaise   Little gem   Sweet and sour cucumber   Crispy radish</i>	€ 10.25
<b>“Vitello Tonato”   “Vitello Tonato”</b> Dun gesneden kalfsmuis   Tonijn crème   Kwartelei   Tomaat tapenade   Krokant van kervel <i>Thinly sliced veal   Cream made of tuna   Quail egg   Tomato tapenade   Crispy chervil bites</i>	€ 9.50
<b>Rundvlees op drie manieren   Beef served three ways</b> Filet Americain   Tartar met appel   Gebakken, met oosterse dressing <i>Filet Americain   Tartar with apple   Baked, with eastern dressing</i>	€ 9.75
<b>Kroketjes van geitenkaas   Goat cheese croquettes</b> Gemarineerde peer   Perengel   Sla   Walnoot   Kruim van roggebrood <i>Marinated pear   Pear gel   Lettuce   Walnuts   Crumble of rye bread</i>	€ 8.75
<b>Champignons a l'escargots   Mushrooms served with “escargot” herbs</b> Gebakken champignons   Escargotkruiden   Rucola   Tomaten jullienne <i>Baked mushrooms   “Escargot herbs”   Rocket   Tomato slices</i>	€ 8.75

## Soep | Soup

- Velouté van strandkrabben | Velouté made of crabs** € 6.75  
Rivierkreeftstaartjes | Appel julienne | Dun gesneden knolselderij  
*Crayfish tails | Apple julienne | Thinly sliced selery*
- Ossenstaart bouillon | Ox-tail clear soup** € 6.75  
Gerookte rib-ye | Lente-ui | gekonfijte aardappel  
*Smoked rib-eye | Spring onions | Potato confit*
- Romige venkelsoep | Creamy fennel soup** € 6.25  
Geroosterde venkel | Crostini met limoenpeper | Citrusolie  
*Roasted fennel | Crouton with lemon pepper | Citrus oil*

## Hoofd | Main

- Boeuf Bourguignon | Beef Bourguignon** € 18.95  
Gestoofd rundvlees | Huisgemaakte friet | Salade | Appelmoes  
*Stewed beef | Homemade French fries | Salad | Apple sauce*
- Gegrilde diamanthaas | Grilled beef "cut from the shoulder"** € 20.95  
Aardappelwafel | Loempia gevuld met groente | Zilverui en aceto balsamico saus  
*Potato waffle | Springroll stuffed with vegetables | Small onions and balsamic vinegar sauce*
- Runderburger op Italiaanse wijze | Beef burger Italian style** € 18.95  
Briochebroodje | Pesto | Gekarameliseerde zilver ui | Spek | Parmezaan | Kropsla | Friet  
*Brioche bun | Pesto | Small caramelised onions | Bacon | Parmesan | Little gem | Fries*
- Gebakken lamsrump | Baked lamb rump** € 21.25  
Mosterd-kruidentkorst | Lamssaus verrijkt met honing en tijm | Groene groente  
*Mustard-herb crust | Lamb sauce with honey and thyme | Green vegetables*
- Kalfsentrecote | Veal sir loin steak** € 19.75  
Risotto met doperwten | Kreeftensaus | Rucola | Parmezaan  
*Risotto with peas | Lobstersauce | Rocket | Parmesan*
- Slibtong à la meunière | Slip sole as served by the Miller's wife** € 21.25  
Amandelboter | Aardappelwafel | Gewokte spinazie | Peterselie  
*Almond butter | Potato waffle | Stirred fried spinach | Parsley*
- Ovengebakken zalmfilet | Ovenbaked salmon fillet** € 19.75  
Korst van mascarpone en Old Amsterdam | Linguini | Beurre Blanc met dille  
*Mascarpone and Old Amsterdam crust | Linguini | White wine sauce with dille*
- Ravioli gevuld met ricotta en spinazie | Ravioli stuffed with ricotta and spinach** € 18.25  
Gewokte spinazie | Trostomaatjes | Saus van Old Amsterdam  
*Stirred fried spinach | Cherry tomato | Old Amsterdam sauce*

Na | Dessert

<b>Panna Cotta van Nutella   Panna Cotta Nutella</b>	€ 7.75
Verse aardbeien   Aardbeigel     Geroosterde hazelnoot   Hazelnootijs Fresh strawberries   Strawberry gel   Roasted hazelnut   Hazelnut ice cream	
<b>Vanille tiramisu   Vanilla tiramisu</b>	€ 7.75
Siroop van passievrucht en limoen   Compôte van ananas   Chunky cookie ijs <i>Syrup of passionfruit and lime   Pineapple compote   Chunky cookie ice cream</i>	
<b>Chocoladetaart   Chocolate cake</b>	€ 7.75
Hangop   Gekarameliseerde perzik   Vanille ijs <i>Curd cheese   Caramelised peach   Vanilla ice cream</i>	
<b>Coupe sorbet   Coupe sorbet</b>	€ 7.25
Vers fruit   Sorbet   Slagroom   Vruchtensaus <i>Fresh fruit   Sorbet   Whipped cream   Fruit coulis</i>	
<b>Dame Blanche "a la Dreamz"   Dame Blanche "a la Dreamz"</b>	€ 6.95
Vanilleparfait   Warme chocoladesaus   Slagroom   Amandelkrokant <i>Vanilla parfait   Hot chocolate sauce   Whipped cream   Almond crisp</i>	
<b>"Sweet bites"   "Sweet Bites"</b>	€ 8.75
Drie kleine zoetigheden   Inclusief koffie of thee <i>Three small sweets   Coffee or tea included</i>	
<b>Kaasplankje   Cheese platter</b>	€ 9.25
Lokale kazen   Roggebrood   Appelstroop   Noten   Druiven Local cheeses   Rye bread   Apple syrup   Nuts   Grapes	

Wijnen | Wines

Wilt u graag bijpassende wijnen bij uw menu? Dan hebben wij hiervoor een bijpassend wijnarrangement samengesteld. Bijpassende wijnen zijn natuurlijk ook bij de a la carte gerechten te verkrijgen. Vraag gerust één van onze collega's naar de verschillende mogelijkheden.

*Would you like matching wines with your menu? We have compiled a matching wine-arrangement. Matching wines are also available from the a la carte dishes. Please ask one of our colleagues for the different possibilities.*

2 – gangen wijnarrangement <i>2 – course wine-arrangement</i>	€ 10.00
3 – gangen wijnarrangement <i>3 – course wine-arrangement</i>	€ 15.00
4 – gangen wijnarrangement <i>4 – course wine-arrangement</i>	€ 20.00