

BT

BY TASTE

BITES

IRISH MÓR NR. 3

PRO STUK	5,50
PRO HALF DOZIJN	30,00
PER DOZIJN	57,50

IRISH MÓR NR. 3

Gegratineerd met champagne sabayon

PER 2 STUKS	15,00
PER HALF DOZIJN	40,00

JOSELITO PATA NEGRA

19,50

Paleta Ibèrico de Bellota, Gran Reserva.

30 maanden gerijpt, olijf desembrood en een tomaten tapenade

LUNCHMENU

2-GANGEN	45,00
<i>forel – kalfswang</i>	
3-GANGEN	55,00
<i>forel – kalfswang – dessert</i>	
4-GANGEN	65,00
<i>forel – ravioli – kalfswang – dessert</i>	
5-GANGEN	85,00
<i>forel – rode poon – ravioli – kalfswang – dessert</i>	

FOREL VAN DE COMMANDERIE

bergamot – komijn - karnemelk
(supplement Imperial Heritage “Connoisseurs” 15,00)

RODE POON VAN DE BBQ

sauce vierge – coltura – sajoer lodeh

RAVIOLI ASPERGE

asperge – marigold – lamsoor

KALFSWANG

morille – aceto – ratatouille

AARDBEI

asperge – tonka – basilicum

KAAS

selectie kazen vanuit de kaaswagen van
Bourgondische Livestyle en het Kaasatelier

- *kaas in plaats van dessert €12,50*
- *kaas als extra gang €18,50*

PRESTIGE MENU

5-GANGEN	90,00
zeeuwse hamachi – rode poon – buikspek – meibok – dessert	
6-GANGEN	115,00
zeeuwse hamachi – rode poon – langoustine – buikspek – meibok – dessert	
7-GANGEN	133,50
zeeuwse hamachi – rode poon – langoustine - buikspek – meibok – kaas – dessert	

ZEEUWSE HAMACHI

bergamot – komijn – karnemelk

(*supplement Imperial Heritage “Connoisseurs” 15,00*)

RODE POON VAN DE BBQ

sauce vierge – coltura – lamsoor

LANGOUSTINE

pepesan – asperge – sajoer lodeh

LIVAR BUIKSPEK MET PALING

shiitake – ossenstaart – hazelnoot

MEIBOK

cassis – ratatouille – pistache

AARDBEI

asperges – tonka – basilicum

KAAS

selectie kazen vanuit de kaaswagen van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier

• kaas in plaats van dessert 12,50

À LA CARTE KAART

VOORGERECHT

STEAK TARTAAR 30,00

nori – oester – espelette

(*supplement Imperial Heritage “Connoisseurs” 15,00*)

ZEEUWSE HAMACHI 26,00

bergamot – komijn – karnemelk

(*supplement Imperial Heritage “Connoisseurs” 15,00*)

BRIOCHE FOIE GRAS 26,00

pata negra – uienchutney – portstroop

TUSSENGERECHT

RODE POON VAN DE BBQ 30,00

sauce vierge – coltura – lamsoor

LANGOUSTINE 45,00

pepesan – asperge – sajoer lodeh

LIVAR BUIKSPEK MET PALING 32,00

shiitake – ossenstaart – hazelnoot

HOOFDGERECHTEN

NOORDZEETONG 55,00
kappertjes – citroen – peterselie

MEIBOK 45,00
cassis – ratatouille – pistache

KALFSWANG 40,00
morille – aceto – ratatouille

SIDE DISH

LITTLE GEM 5,50
french dressing – croutons – parmezaanse kaas

AARDAPPELPUREE 6,50
aardappels uit het Heuvelland

RISOTTO ALLA MILANESE 6,50

DESSERT

AARDBEI 17,00
asperge – tonka – basilicum

CREPE SUZETTE 25,00 P.P
sinaasappel – vers gedraaid vanille-ijs
(voor 2 personen)

KAAS 18,50
selectie kazen vanuit de kaaswagen van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier