



BY TASTE

BITES

IRISH MÓR NR. 3

PER STUK	€5,50
PER 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 Ibérico de Bellota, Gran Reserva.

30 maanden gerijpt, olijf desembrood en een tomaten tapenade

HERTENHAM MET WALNOOT

€19,50

6 maanden gerijpt, olijf desembrood en een chutney

PRESTIGE MENU

5-GANGEN	85,00
<i>Zie onderstaand menu.</i>	

5-GANGEN WIJNARRANGEMENT	55,00
<i>Een glas bijpassend geserveerd bij iedere gang.</i>	
<i>Een los glas bijpassend 11,00 per gang.</i>	
<i>Een half bijpassend glas 6,00 per gang</i>	

5-GANGEN ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT	55,00
<i>Een glas bijpassend geserveerd bij iedere gang.</i>	
<i>Een los glas bijpassend 11,00 per gang.</i>	

FOREL VAN DE COMMANDERIE
Dutch wasabi – chawanmushi – Granny Smith

COQUILLE UIT DIEPPE
scheermes – bloemkool – vadouvan
(supplement Imperial Herritage Caviar 15,00)

SKREI
paling – zuring – bergamot
om aan het menu toe te voegen 30,00

SHORTTRIB UIT CARTILS
chipotle – mai take – kimchi

BARBARIE EEND
radicchio – nashi peer – foie gras
(supplement Italiaanse winter truffel 20,00)

CRÈME BRULEE
miso – stoofpeer – Blanche Dael koffie

KAAS
keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier

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

À LA CARTE KAART

VOORGERECHT

BRIOCHE FOIE GRAS €24,00
Pata negra – uienchutney – portstroop

FOREL VAN DE COMMANDERIE €24,00
Dutch wasabi – chawanmushi – Granny Smith

TUSSENGERECHT

KALFSZWEZERIK €26,00
zuurkool – mai take – guanciale

SHORTTRIB UIT CARTILS €26,00
chipotle – mai take – kimchi

SKREI €26,00
paling – zuring – bergamot

COQUILLE UIT DIEPPE €30,00
bloemkool – vanillle – scheermes
(*supplement Imperial Herritage Kaviar 15,00*)

KREEFT THERMIDOR € 36,00
halve kreeft – prei – zeekraal – amandel

HOOFDGERECHTEN

BARBARIE EEND €42,00

radicchio – nashi peer – foie gras

TOURNEDOS ROSSINI € 55,00

ganzenlever – brioche – Madeira

(*supplement Italiaanse winter truffel 20,00*)

KALFSZWEZERIK €42,00

zuurkool – mai take – guanciale

NOORDZEETONG €50,00

kappers – seizoens groenten – citroen

KREEFT THERMIDOR € 40,00 | € 60,00

prei – zeekraal – amandel – risotto alla Milanese

SIDE DISH

LITTLE GEM €5,50

French dressing, croutons en Parmezaanse kaas

AARDAPPELPUREE €6,50

Aardappels uit het Heuvelland

RISOTTO ALLA MILANESE €6,50

DESSERT

CRÈME BRULEE €17,00

dulce de leche – stoofpeer – Blanche Dael koffie

CREPE SUZETTE €25,00 P.P

sinaasappel – vers gedraaid vanille- ijs

(voor 2 personen)

KAAS €18,50

keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier

KOFFIE / THEE €12,00

huisgemaakte Madeleine – signatuur bonbon –

lolly gemaakt van passievrucht van DARQ uit Maastricht