

B

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

OKONOMIYAKI

Akami tonijn, togarashi, yuzu en Imperial Heritage
Caviar Connoisseurs

€25,00

JOSELITO PATA NEGRA

Paleta Ibèrico de Bellota, Gran Reserva.
30 maanden gerijpt, olijf desembrood en een tomaten tapenade

€19,50

HERTENHAM MET WALNOOT

6 maanden gerijpt, olijf desembrood en een chutney

€19,50

LUNCHSPECIAL

All-in inclusief 2- , 3 , of 4 – bijpassende glazen wijn , water , koffie of thee met friandises

2 gangen €42,50 | all-in €62,50

akami tonijn – duo van kalf

3-gangenmenu €52,50 | all-in €77,50

akami tonijn – duo van kalf – thai mango of kaasplank

4-gangenmenu €62,50 | all-in €92,50

akami tonijn – skrei – duo van kalf – thai mango of kaasplank

Begeleidende wijnen

Los bijpassende glas wijn of alcoholvrije pairing 11,00

Half glas bijpassende wijn 6,00

AKAMI TONIJS

tomasu – aubergine – gember

*

COQUILLE

bloemkool – vanille – scheermes

(supplement Imperial Heritage Caviar Connoisseurs €15,00)

om aan het menu toe te voegen €30,00

*

SKREI

bergemot – spinazie – zuring

*

DUO VAN KALF

roodlof – aceto jus – peterseliewortel

(supplement Italiaanse winter truffel €20,00)

*

THAI MANGO AND STICKY RICE

kokos – hazelnoot – passievrucht

*

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

PRESTIGE MENU

5-GANGEN	85,00
forel – rode poon – buikspek – lam – dessert	
6-GANGEN	115,00
forel – rode poon – langoustine – buikspek – lam – dessert	
7-GANGEN	133,50
forel – rode poon – langoustine - buikspek – lam – kaas – dessert	

FOREL VAN DE COMMANDERIE

Noordzee krab – rabarber – Tomasu – roze peper
(*supplement Imperial Herritage Caviar 15,00*)

RODE POON VAN DE BBQ

Sauce vierge – coltura – lamsoor

LANGOUSTINE

pepesan – asperge – sajoer lodeh

LIVAR BUIKSPEK MET PALING

shiitake – ossenstaart – hazelnoot

LIMBURGS LAM

asperge – daslook – morille

THAI MANGO AND STICKY RICE

kokos – pinda – passievrucht

KAAS

selectie kazen vanuit de kaaswagen van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier

• kaas in plaats van dessert 12,50

À LA CARTE KAART

VOORGERECHT

AKAMI TONIJSN 24,00

Tomasu – aubergine – gember

FOREL VAN DE COMMANDERIE 24,00

Noordzee krab – rabarber – Tomasu – roze peper

(*supplement Imperial Herritage Kaviar 15,00*)

BRIOCHE FOIE GRAS 24,00

Pata negra – uienchutney – portstroop

TUSSENGERECHT

RODE POON VAN DE BBQ 30,00

sauce vierge – coltura – lamsoor

LANGOUSTINE 55,00

pepesan – asperge – sajoer lodeh – imperial Herritage Kaviar

KREEFT THERMIDOR 36,00

halve kreeft – prei – zeekraal – amandel

KLASSIEKE KALFSNIEREN 24,00

Dijon – brioche – dragon

LIVAR BUIKSPEK MET PALING 32,00

shiitake – ossenstaart – hazelnoot

HOOFDGERECHTEN

NOORDZEETONG 50,00

kappers – citroen – peterselie

KREEFT THERMIDOR 40,00 | 60,00

spinatie – zeekraal – amandel – risotto alla Milanese

LIMBURGS LAM 45,00

asperge – daslook – morille

TOURNEDOS ROSSINI 55,00

ganzenlever – brioche – Madeira

KLASSIEKE KALFSNIEREN 36,00

Dijon – brioche – dragon

SIDE DISH

LITTLE GEM 5,50

French dressing – croutons – parmezaanse kaas

ASPERGES 11,00

peterselie – botersaus

AARPAPPELPUREE 6,50

aardappels uit het Heuvelland

RISOTTO ALLA MILANESE 6,50

DESSERT

THAI MANGO AND STICKY RICE 17,00

kokos – pinda – passievrucht

CREPE SUZETTE 25,00 P.P

sinaasappel – vers gedraaid vannile - ijs

(voor 2 personen)

KAAS 18,50

selectie kazen vanuit de kaaswagen van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier