



LUNCHKAART

LUNCHMENU

ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN

PRIJS PER PERSOON:

- 2 GERECHTEN PER PERSOON €32,50
KEUZE UIT ÉÉN WARM EN KOUD GERECHT
- 3 GERECHTEN PER PERSOON €45,00
KEUZE UIT TWEE KOUDE GERECHTEN EN ÉÉN WARM GERECHT
- 4 GERECHTEN PER PERSOON €55,00
KEUZE UIT TWEE KOUDE GERECHTEN EN TWEE WARME GERECHTEN

KOUDE GERECHTEN

- TONIJN TARTAAR
Ponzu, rettich, Tomasu en yuzu
- GRAVAD LAX
Komkommer, limoen, dille en zuurdesem
- FOIE ROYAL
Pata Negra, brioche, rode uiencompote en Aceto Balsamico
- CARPACCIO TOMAAT
Basilicum, pistache, Aceto Balsamico en parmezaan

WARME GERECHTEN

- KALFSZWEZERIJK
Pastinaak, nori, umeboshi en algen
- GRASLAMFILET
Asperge, BBQ wortel, daslook en Pomme Duchesse
- ROODBAARS
Pepesan spitskool, sereh en paksoi
- RAVIOLI ASPERGE
Peterselie, Tomasu, daslook en mascarpone

DESSERTS

- MANGO €17,00
Kokos, vadouvan, sesam en kaffir limoen
- KOFFIE VANAF €10,00
Met 3 huisgemaakte friandises
- KAAS €18,50
Keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het Kaastelier

A LA CARTE KAART

VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR €21,00

Limousin rund, boemboe, kokos en sambai

DUTCH YELLOWTAIL €21,00

Ceviche, knolselderij, dragon en granite

VEGA RENDANG €20,00

Spitskool, sereh, mango en rettich

HOOFDGERECHTEN

HOLLANDS GRASLAM €32,00

Asperge, daslook, Pomme Duchesse en wortel

ROODBAARS €32,00

Groene asperge, gnocchi, waterkers en Granny Smith

GNOCCHI €30,00

Marigold ei, groene asperges, tuinboon, peterselie hollandaise en doperwt

DESSERT

MANGO €17,00

Kokos, vadouvan, sesam en kaffir Limoen

KAAS

Keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het Kaastelier

Kaas in plaats van dessert €12,50

Extra gang €18,50

3-GANGEN MENU €50,00

KEUZE UIT VOOR, HOOFD EN DESSERT

Bijpassend wijnarrangement €28,00

Bijpassend alcoholvrij arrangement €23,00

BITES

GILLARDEAU OESTER NR. 3

- PER STUK €6,50
- PER HALF DOZIJN €35,00
- PER DOZIJN €60,00

GILLARDEAU OESTER NR. 3

Gegratineerd met Champagne sabayon

- PER 2 STUKS €15,00
- PER HALF DOZIJN €42,50

BLINIS MET KAVIAAR €70,00
30 gram Caviar 'oscietra royal belgian caviar', huisgemaakte blinis en crème fraiche

JOSELITO PATA NEGRA €19,50
Paleta Ibèrica de bellota, Gran Reserva.
30 maanden gerijpt

BLINIS MET LANDKAVIAAR €15,00
Vegetarisch kaviaar op basis van de zomercypres geserveerd met blinis, kalamansi en mango

AMUSE LUNCH

EEN 5-GANGEN VERRASSINGSLUNCH BESTAANDE UIT DIVERSE KLEINE GERECHTEN, EEN REIS DOOR ONZE MENUKAART EN DAARBUITEN. ONZE KEUKENBRIGADE DOET ER ALLES AAN OM U LEKKER TE VERWENNEN MET DIVERSE PRODUCTEN EN INGREDIËNTEN. ZIJN ER ALLERGIEËN OF EETWENSEN GEEFT U DIT VOORAL AAN ZODAT WIJ VOOR U EEN MOOI MENU KUNNEN SAMENSTELLEN.

HET IS ALLEEN MOGELIJK OM DE AMUSE LUNCH PER TAFEL TE BESTELLEN.

5-GANGEN AMUSE LUNCH

 €65,00

5-GANGEN AMUSE LUNCH INCLUSIEF WATER, APPERITIEF, WIJNARRANGEMENT OF ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT EN KOFFIE OF THEE SERVIES

 €120,00