

MENU

Ons wisselend lunchmenu wordt mede bepaald door
seizoensproducten.

Het menu is ook vegetarisch te bestellen
en vanzelfsprekend houden wij rekening met uw (dieet)wensen en / of
allergieën.

Lunchmenu

tot 15:00 uur

2-gangen	39,50
3-gangen	49,50
4-gangen	59,50

Voor het wisselen van uw zoete dessert naar
een kaasplankje
rekenen wij een supplementprijs van 4,50

Voorgerechten

Chef's entree 15,75
wisselend voorgerecht van de chef

Poulet noir 15,75
butter chicken | linzen | koriander |
tandoori

Aardpeer 14,75
zwarte knoflook | gort | lavas |
roggebrood

Bij het aperitief

Cava 9,50
Crémant d'Alsace Brut Blanc de Blancs 12,50

Oesters
geserveerd met bijpassend garnituur
per stuk 4,25
half-dozijn 25,50

Gerookte paling 21,75
brioche | crème fraîche | haringkaviaar
supplement Baerii kaviaar blikje 10 gr 25,00

Pata Negra 15,75
dungseden van het Iberico varken

Crème brûlée 16,75
geitenkaas | brioche | vijg

Tussengerechten

Chef's entremets 15,50
wisselend tussengerecht van de chef

Bisque van schaaldieren 12,75
en flûte | cognacroom

Pompoensoep met gele curry 11,75
en flûte | room sriracha

A LA CARTE

Hoofdgerechten

Chef's piece 27,50
wisselend hoofdgerecht van de chef

Terrine knolselderij 25,50
rode biet | koffie | karmozijn peer |
specerijen jus

Rib eye 'Dutch prime beef' 27,50
kalfswang | ravioli eekhoorntjesbrood |
pastinaak | gebrande laurier

Beef de Tira (per 2 personen) 79,50
lende | padron peper | chorizo | avocado |
krokante aardappel | jus gerookte paprika

Salade Surf & Turf 29,50
bresaola | rivierkreeft | gerookte heilbot |
roomkaas | ponzu
* salade in het chef's menu verwerkt 5,00

Supplement
Gebakken eendenlever 7,50

Desserts

Chef's dessert 11,75
wisselend dessert van de chef

Tiramisu 11,75
espresso | lange vinger | mascarpone | vanille

Affogato 9,75
espresso | vanille ijs

Madeleines 8,50
vers afgebakken | 4 stuks

Diverse smaken bonbons
per stuk 2,00
giftdoosje 8,00

Kazen 16,75
van 'Kaasfort Amsterdam' | bijpassende garnituur