

---

# VOORGERECHTEN – STARTERS

---

## COQUILLES ST. JACQUES € 16

met aardpeer, erwtenschuim en bacon vinaigrette  
jerusalem artichoke, foamy peas and bacon vinaigrette



## KALFSGEBRAAD / VEAL ROAST € 14

dun gesneden met hangop, mierikswortel en gegrilde bietjes  
sliced veal roast with Dutch yoghurt, horseradish and roasted beets



## ESCARGOTS € 12

met knoflookboter, Hollandse truffelkaas en krokant broodkruim  
with herb butter, Dutch truffle cheese and garlic breadcrumbs



## VAN SPEYK SALADE € 12.50

van knapperige boerenkool, granaatappel, pecannoten,  
croutons en een klassieke vinaigrette  
Dutch kale salad with pomegranate, pecan nuts, croutons and a classic vinaigrette



## FOIE GRAS € 19.50

warme brioche, krokante granola, mango creme en calvados appel  
warm brioche bun, homemade granola, mango cream, calvados apple



## CARPACCIO € 14.50

met Old Amsterdam, pijnboompitten en zwarte truffelcrème  
with Old Amsterdam cheese flakes, pinenuts and black truffle cream

---

# VOORGERECHTEN - STARTERS

---

 **LINZEN & QUINOA SALADE** € 12.50

zoete aardappel, paddenstoelen, dragon en Bastiaansen geitenkaas  
lentil and quinoa salad, sweet potato, wild mushrooms, tarragon and local goat cheese



**HOLLANDS VISPLATEAU** € 16.50 

met gemarineerde makreel, haring en haringkuit,  
Hollandse garnalen en gerookte paling  
marinated mackerel, herring and caviar, Dutch shrimps and smoked eel



**OESTERS** € 19 

Nederlandse oesters van het seizoen, vers uit het homarium  
met citroen en sjalottenazijn op crushed ijs, ½ dozijn  
Dutch seasonal oysters fresh from our homarium  
with lemon and shallot vinegar on crushed ice, 1/2 dozen



 **UIENSOEP** € 8.50

klassiek gratineerd met gruyère crouton  
classic onion soup au gratin with gruyère crouton



 **ASPERGESOEP** € 8 

romige Hollandse aspergesoep  
creamy Dutch asparagus soup

---

# HOOFDGERECHTEN - MAIN COURSES

---

## SUDDERLAPJES € 20.50

**zachtgestoofde sucade met seizoensstamppot, rookworst, jus en Zaanse mosterd**  
traditional Dutch beef stew, with Dutch hotchpotch, smoked sausage, gravy and Zaandam mustard



## ENTRECÔTE € 24.50

**gegrilde entrecôte van Black Angus rund met rode wijnsaus, gekarameliseerde ui, tomatenmarmelade en krokante nieuwe aardappeltjes**  
grilled sirloin steak from Black Angus beef with red wine sauce, caramelised onions, tomato marmelade and crispy new potatoes



## OSSENHAAS € 28.50

**gegrilde ossenhaas van Black Angus rund met pepersaus, Dauphine aardappels, bladspinazie en creme van knolselderij**  
grilled fillet steak from Black Angus beef with pepper sauce, Dauphine potatoes, sauteed Dutch spinach and celeriac cream



## LAMSCARRÉ € 25.50

**gegrild, met spruitjes, wortel mousseline, kroketje van zwezerik en jus van knoflook en rozemarijn**  
grilled rack of lamb with carrot mousseline, Brussels sprouts, sweetbread croquette and garlic-rosemary sauce



## EENDENBOUT € 22.50

**huisgeconfijt met klassieke rode kool, flespompoe, krokante polenta en sinaasappeljus**  
homemade confit of duck-leg, with Dutch red cabbage, butternut squash cream, polenta fries and orange gravy



## POUSSIN € 19.50

**hele poussin uit de oven met citroen en tijm, peterselie wortel puree, geroosterde aardappel, paddenstoelen en kruidenjus**  
whole roasted poussin with lemon and thyme, parsley carrot puree, roasted potatoes, mushrooms and a herb gravy

---

# HOOFDGERECHTEN - MAIN COURSES

---

## NOORDZEE TONG € 35

gebakken in roomboter, met gerookte prei, frisse venkel, krokante kappertjes,  
aardappel mousseline en Hollandaise saus, 450 gram  
Dutch sole, fresh from the North Sea, 450 gram, fried in butter  
served with smoked leeks, pickled fennel, crispy capers,  
potato mousseline and lemon-Hollandaise sauce



## TONIJN € 24.50

filet met bundelzwammen,  
miso, knolgroenten, gelakt met mirin  
fillet of tuna with miso broth,  
beam mushrooms, root vegetables and mirin glaze



## ZEEVRUCHTEN RISOTTO € 22.50

van gerijpte Acquerello risotto met Zeeuwse mosselen,  
scheermessen, coquille en gambas,  
kruidenboter en saffraan  
one year aged Acquerello risotto with Dutch mussels,  
razor clams, scallop and gambas,  
herb butter and saffron



## PARELGORT € 19.50

met koolrabi, pompenzaadjes, kruidensla,  
gerookte geitenkaas en rode biet-beurre blanc  
pearl barley with kohlrabi, pumpkin seeds, herbs salad,  
smoked goat cheese and beetroot beurre blanc



## COURGETTE € 19.50

pannekoekjes van courgette met portobello,  
geitenkaas en groentenchips  
zucchini patties with portobello mushroom,  
goat cheese and vegetable chips

**Informeer alstublieft onze bediening over eventuele allergieën of dieetwensen.**  
Please inform our staff about any allergies or dietary requirements

# HOMEMADE DESSERTS

---

## MOELLEUX 9

warm gebakje | vloeibare chocolade kern | roodfruitcoulis  
yoghurt-bosvruchtenijs

chocolate lava cake | red berries coulis | | forest fruit-yoghurt ice cream



## CITROENTAART 8.5

romige zoet zure vulling | luchtige bodem | gebrande meringue  
sponge cake | kokosnoot ijs

creamy lemon pie | browned meringue sponge cake | coconut ice cream



## TIA-MISU 8.5

tia maria | lange vingers | port | mascarpone | espresso ijs

tia maria | savoyard biscuit | port | mascarpone | espresso ice-cream



## BOSSCHE BOL 8.5

warme chocolade | vanilleroom | Advocaat | dulce de leche  
bloedsinaasappel sorbet | ananas-rumsaus

classic Dutch pastry | warm chocolate | vanilla cream filling | Dutch egnog  
dulce de leche | blood orange sorbetpineapple rum sauce



## DECONSTRUCTED TARTE TATIN 9.5

warme gecarameliseerde Elstar appel | krokante amandel bodem  
kaneelijs | appeltjes crème

caramelized Elstar apple | almond-bisquit base | apple cremeux  
cinammon ice-cream



## KAASPLANK 12

ambachtelijke Nederlandse en Franse kazen | vijgenjam | warm krentenbrood  
artisanal Dutch and French cheese | figs jam | warm raisin bread

---

## ★ DESSERTWIJN / DESSERT WINE ★

**WIT** Sauternes Chateau Les Mingets 6.5 ★ **ROOD** Banyuls La Galline 6.5

# COFFEE & LIQUOR

---

## ★ COFFEE& TEA ★

---

Coffee / Espresso	3	Natural tea selection	3
Double Espresso	3.5	Fresh mint tea	3.5
Cappuccino / Latte	3.5	Irish coffee [Jameson]	8.5
Decafé	3.5	Other special coffees	8.5

---

## ★ PORT ★

---

Kopke Late Vintage Port	5.5	★ Fonseca Vintage 2003	269
Kopke Tawny	5.5	50cl Bottle	
Graham Tawny 10 YRS	5.5	R. Parker 96 pnts.	
Graham Tawny 20 YRS	8.5		

---

## ★ DIGESTIF / COGNAC / CALVADOS ★

---

Bols Corenwijn 6 yrs	6.5	Calvados VSOP	7
Grappa	7	Armagnac VSOP	7
Eau de Vie Poire William	7	Remy Martin VSOP	7.50
Absinthe 55%	7	Remy Martin XO	15

---

## ★ LIQUORS ★

---

Dutch Waffle Liquor	6.5	Drambuie	6.5
Baileys	6.5	Sambuca	6.5
Tia Maria	6.5	Amaretto	6.5
Grand Marnier	6.5	Licor 43	6.5
Cointreau	6.5	Frangelico	6.5

---

## ★ RUM ★

---

Havana Club 3 YRS	7	Captain Morgan	7
Havana Club 7 YRS	8.5	Diplomatico	9.5