

# VOORGERECHTEN - ENTRÉES

## ESCARGOTS 14

*Klassieke escargots in persillade, gebakken onder broodkruim*  
French snails in herbed garlic butter, baked in bread crumb



## PATÉ DE CAMPAGNE 14

*Huisgemaakte ambachtelijke paté met compote*  
Homemade artisan pâté with compote



## FOIE GRAS 20

*Gebakken eendenlever met Amsterdamse ui op Monegaskische wijze met brioche*  
Pan fried duck liver with Monaco onions and brioche



## OESTERS 30

*6 stuks 'Gillardeau' oesters met citroen en sjalotten azijn*  
6 'Gillardeau' oysters with fresh lemon and shallot vinegar



## KAVIAAR 65

*30 gram kaviaar van steur met blini, crème fraîche en sjalot*  
30 grams of sturgeon caviar served with blini, crème fraîche and shallot



## CROQUET 12

*Ambachtelijke Amsterdamse kroketjes met bijpassende dip*  
Artisanal Amsterdam croquettes with matching dip



## STEAK TARTARE PREPARÉ 14

*Klassieke brasserie stijl tartaar van rund met kruidige sla en brioche*  
Classic 'brasserie' style beef tartar with fresh herbs and brioche



## OESTERZWAM CEVICHE 14

*Ceviche van oesterzwam met zoete aardappel, gepofte zwarte rijst en mango*  
Oyster mushroom ceviche with sweet potato, puffed black rice and mango



## KREEFTEN BISQUE 12

*Soep van kreeft en Hollandse garnaal met saffraan rouille en zeevruchten*  
Soup of lobster and North Sea shrimp with saffron rouille and seafood



## SARDINES 14

*Kruidige salade met ingelegde sardines filet en gekonfijte citroen vinaigrette*  
Fresh herb salad with marinated sardine fillet and vinaigrette of lemon confit



## MAKREEL RILETTE 14

*Rilette van lichtgerookte makreel met doperwtjes en cocktail van rivierkreeft*  
Mildly smoked mackerel rilette with garden peas and a crayfish cocktail

# HOOFDGERECHTEN - MAINS

## HEILBOT 26,50

*Heilbot filet met seizoensgroenten, schuim van prei en beurre blanc van amandel en knoflook*  
skin fried halibut fillet with seasonal vegetables,  
leek espuma and an almond garlic 'beurre blanc' sauce



## OSSENHAAS 29,50

*'Steak au poivre' met seizoensgroenten, mousse van gepofte knolselderij en Bordelaise*  
Tenderloin steak with black pepper, vegetables, celeriac mousse and 'Bordelaise' sauce

## ROSSINI +20

*met gebakken eendenlever*  
with pan fried duck liver



## KNOL STEAK 24

*Knolselderij in zout gebakken en gegrild, met du puy linzen en tomaten vinaigrette*  
Salt baked and grilled celeriac with du puy lentils and tomato vinaigrette



## DORADE IN ZOUTKORST 28,50

*Hele dorade in zout gebakken, met citrus en kruidige salade*  
Whole seabream baked in salt crust, with citrus and fresh herb salad



## COQUELET 26

*Langzaam gegaarde jonge haan met Franse aardappel salade*  
Slow roasted whole spring chicken with French potato salad

## POMMES FRITES 4,75

*Huisgemaakte friet van biologische Agria aardappel met een saus van kerrie en dille*  
Home made fries from organic 'Agria' potatoes with a special curry and dill sauce

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

# NAGERECHTEN - DESSERTS

## KWARKTAART 10

*cheesecake | munt | groene thee | kokos*  
cheese cake | mint | green tea | coconut



## MANGO 10

*bavarois | passievrucht | witte chocolade | pompoen | citrus*  
mango bavarois | passion fruit | white chocolate | pumpkin | citrus



## ROOD FRUIT 10

*karamel | mascarpone | pistache*  
red fruits | caramel | mascarpone | pistacchio



## CRÈME BRÛLÉE 10

*pure chocolade | butterscotch | espresso | vanille*  
dark chocolate | butterscotch | espresso | vanilla



## KAAS 13

*kaasplank*  
cheese platter



## ESPRESSO MARTINI 9

*dè after diner cocktail*  
thè after dinner cocktail

## DESSERTWIJN - DESSERT WINE

★ WIT Sauternes 6½

★ ROOD Banyuls 6½