

STARTERS

VOORGERECHTEN

OESTERS 30

6 Gillardeau oesters op crushed ijs met citroen en mignonette

6 Gillardeau oysters on crushed ice with lemon and mignonette



KAVIAAR 65

30 gram Baeri steur kaviaar met blini, crème fraîche en sjalot

30 grams Baeri sturgeon caviar with blini, crème fraîche and shallots



AMSTERDAMSE CROQUET 12

Garnalenkroket met kreeften mayonaise

Crispy Dutch shrimp croquet with lobster mayonaise



STEAK TARTARE PREPARÉ 14

Fijngesneden rundvlees aangemaakt naar smaak van de chef

Finely chopped raw beef flavoured by the chef



ESCARGOTS 14

Wijngaardslakken in peterselie knoflookboter en broodkruim

Vineyard snails in parsley-garlic butter and breadcrumb



FOIE GRAS 20

Gebakken eendenlever met Amsterdamse Monaco ui,

Fries rogge, doperwt en balsamico

Pan fried duck liver with Amsterdam Monaco onion,

Frisian rye, peas and balsamic vinegar



OESTERZWAM CEVICHE  14

Gebrande oesterzwam in sinaasappel azijn met zoete aardappel, krokante zwarte rijst en mango

Oyster mushroom in orange vinegar with sweet potato, crispy black rice and mango



PATÉ DE CAMPAGNE 14

Paté van Nederlands wild met appel en rogge, met en compote van rode ui

Dutch game paté with apple and rye, with red onion compote



BISQUE 13

Soep van kreeft en Hollandse garnaal met zeevruchten en saffraan rouille

Lobster and shrimp soup with Dutch fruits de mer and saffron rouille

MAIN COURSES

HOOFDGERECHTEN

HEILBOT FILET 28,50

*met witte bonen in salieboter, knolselderij, gele biet
en beurre blanc van knoflook en amandel*

Halibut fillet with white beans in sage butter, celeriac, yellow beetroot and beurre blanc of garlic and almond



OSSENHAAS 32

*Steak au poivre met seizoensgroenten
en onze huisgemaakte rode wijnjus*

Tenderloin steak in black pepper with seasonal vegetables and our homemade red wine gravy

EXTRA +20

*met gebakken eendenlever
with pan fried duck liver*



SUCADE 27,50

*Jordanese wijze, 24 uur bereiding
met stampot van Opperdoes met karnemelk en bosui, in eigen jus*

Traditional, 24 hour stewed beef, with a classic Dutch Opperdoes mash, buttermilk, chives and gravy



DORADE 32

Hele dorade in zoutkorst gebakken, met citrus, tuinkruiden en een groene salade

Whole seabream baked in salt crust with citrus, garden herbs, served with a green salad



SALIE BONEN 25

*Knolselderij en gele biet met pompoen, gerookte amandelen
en geroosterde geitenkaas*

White beans in sage butter with celeriac and beet, pumpkin, smoked almonds and roasted goat cheese

POMMES FRITES 5

*Huisgemaakte friet van biologische Agria aardappel
met klassieke mayonaise*

Homemade fries from organic 'Agria' potatoes served with classic mayonnaise on the side

Informeer alstublieft onze bediening over eventuele allergieën of dieetwensen.

Please inform our staff about any allergies or dietary requirements

DESSERT

DRONKEN PEER IN HEMELSE MODDER 10

*Gieser Wildeman met chocolade amandelcake,
chocolademousse en gebrande hazelnoten*

Dutch stewed pears with chocolate almond cake,
chocolate mousse and roasted hazelnuts



CITROEN TARTELETTE 10

Citroen crème in een krokante koekbodem met gebrande meringue

Lemon crème in a crispy biscuit base with meringue



WARME AMARENA KERSEN 10

in eigen siroop met vanille-ijs en kersenmousse

Warm amarena cherries in sweet syrup
with vanilla ice cream and cherry mousse



KAASPLANK 13

Ambachtelijke kazen uit Frankrijk en Nederland met toast
Artisan cheeses from France and the Netherlands with toast



ESPRESSO MARTINI 9

dè after diner cocktail

The after dinner cocktail

DESSERTWIJN - DESSERT WINE

★ WIT/WHITE Sauternes 6½ ★ ROOD/RED Banyuls 6½