

HOOFDGERECHTEN

TARBOT

**in bouillon van champignons en truffel, pommes fondant, boerenkool
knolselder en aardpeer**

*Turbot en bouillon de champignons et truffe, pommes fondant, chou frisé, c leri-rave
et topinambour*

Turbot in mushroom and truffle stock, pommes fondant, kale, celeriac and Jerusalem artichoke
€ 34,50

TONIJN

**tagliatelle, jus van schaaldieren, chili, suikererwten, groene asperges, tomaat
kappertjes en crème van dashi**

*Thon, tagliatelle, jus de crustacés, piment rouge, mange tout, asperges vertes, tomate
câpres et crème dashi*

*Tuna, tagliatelle, crustacean gravy, chili, sugar snaps, green asparagus, tomato
capers and dashi cream*
€ 36,50

1/2 KREEFT

**in pikante chili boter met navarin van venkel, selder, wortel, courgette, raapjes
lente-ui en jus van tom ka kai**

*1/2 Homard, beurre pimentée, r gout au fenouil, c leri, carotte, courgette, navets
jeune oignons et jus au tom ka kai*

*1/2 Lobster, spicy butter with a stew from fennel, carrot, zucchini, turnips, spring onions and
tom ka kai gravy*
€ 34,50

ZEETONG

**grijze garnalen, platte peterselie, witte champignons, dugl r  saus
geprakte aardappelen en chantenay wortelen**

*Sole, crevettes grises, persil plat, champignons, sauce dugl r 
purée de pommes de terre et carotte Chantenay*

*Sole, grey shrimps, flat leaf parsley, white mushrooms, dugl r  sauce
mashed potatoes and Chantenay carrots*
€ 39,50

OSSENHAAS

**knolselder, compote van zoete ajuin en witloof, gepekeld  entrecote
béarnaise en frietjes**

*Filet pur, c leri-rave, compote d'oignon doux et chicorée, entrecôte d'aloyau mariné
béarnaise et pommes frites*

Beef tenderloin, celeriac, sweet onion and chicory compote, pickled sirloin steak, bearnaise and fries
€ 34,50

TEXELS LAM

**gerookte knolselder, rode biet, spruitjes, zilveruitjes, aardappelgratin met
pompoen en bordelaise saus**

*Agneau de Texel, c leri-rave fumé, betterave, choux, petits oignons blancs, gratin de pommes de terre
avec courge et sauce bordelaise*

*Texel lamb, smoked celeriac, beetroot, sprouts, cocktail onions, potato gratin with
pumpkin and bordelaise sauce*
€ 32,00

HOEVEKIP MET GEBAKKEN KALFSZWEZERIK

**aardappelschuim, bloemkool, romanesco, beukenzwam, crumble van parmezaanse
kaas en kalfsjus met sambai-azijn**

*Poulet de ferme avec ris de veau, mousse de pommes de terre, chou-fleur, romanesco
volvaire, crumble parmesan et jus de veau au vinaigre sambai*

*Farm chicken with fried sweetbread, potato foam, cauliflower, romanesco, silky rosegill
Parmesan crumble and veal gravy with sambai vinegar*
€ 34,00

SOLOMILLO IBERICO DE BATALLE

**crème van peterseliewortel, pastinaak, gebakken ganzenlever, witloof
vitelotte aardappelkroket en cognac saus**

*Solomillo iberico de batall , crème de racine de persil, panais, foie gras d'oie p el , chicon
croquette au pomme de terre vitelotte et sauce de cognac*

*Solomillo iberico de batall , parsley root cream, parsnip, fried gooseliver, chicory
vitelotte potato croquette and cognac sauce*
€ 32,50



VEGETARISCHE WOK

met seizoensgroenten, kokos, curry, koriander en gember

Wok végétarien, légumes de saison, noix de coco, gingembre, coriandre et curry
Vegetarian wok with seasonal vegetables, coconut, curry, coriander and ginger

€ 22,00