

Chef's Menu

Tartelette met Sneeuwkrab, Oerwortel, Sinaasappel en Haringkaviaar
Snowcrab Tartlet with Carrot, Orange Jelly and Herring Caviar

Rillette van Kalfswang met Briochetoast en Schuim van Foie Gras
Veal Rilette with Toasted Brioche and Foie Gras Espuma

Zeeduivel met Gepofte Cherrytomaat en Schuim van Dashi
Monkfish with Oven Baked Tomato and Dashi Foam

Wilde Eend met Braam, Maisstructuren en eigen jus
Wild Duck with Blackberry and Corn and jus

Kaas van Bourgondisch Lifestyle met z'n Garnituren **
*Cheeses by Bourgondisch Lifestyle and it's Garnishes ***

Daiquiry met Appel, Kruidnagel en Slagroomijs
Daiquiry with Apple, Clove and Ice Cream

3 courses €49
4 courses €54
5 courses €59
6 courses €64

menu's incl. dessert
Supplement kaas €7,50 **

Alle gerechtjes ook á la carte te bestellen...
All dishes can be ordered á la carte...

Signature Dishes

Wagyu & Foie gras met Ponzu en Truffel €25
Wagyu roll, Foie gras, Ponzu and Truffle

'Dry Aged' New York Club Steak €25^{pp}
per 2 personen / for 2 persons

Japans Kobe Rib Eye A4/5+^{ca 250gr} €56^{100 gr}
Japanese Kobe Rib Eye A4/5+

Kreeft
Lobster menu
1/1 €65

Salade Russe met Ibérico Ballota, Remoulade & 1/2 Kreeft €25
Russian Salad with Ibérico Ballota, Remoulade & 1/2 Lobster

Kreeft cappuccino €20
Lobster cappuccino

1/2 Kreeft grillé, met Knoflookpilav, Sjalot, Boksoi €25
Grilled Lobster with Garlic pilav, Shallot and Boksoi

Solero by Chef Marcel" of kaas van Bourgondisch Lifestyle **
Mango, Passionfruit & Vanilla Dessert or Chéeses **

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!
Any allergies? Please let us know!