



# DINNER MENU

De grootte van onze gerechten wordt aangepast aan de hoeveelheid gangen die u bestelt. Als onze menu's worden geserveerd met een dessert.

*The size of our courses varies, depending on the amount of courses you order.*

*All menus are served with a dessert.*

## MENU

5 gangen menu €69,-  
5 course menu

4 gangen menu €59,-  
4 course menu

## VOORGERECHTEN

€16,-

Zeebaars crudo - wortel - gember - chili - zure room  
*Sea bass crudo - carrot - ginger - chili - sour cream*

Rundertartaar - ras el hanout mayonaise - granaatappel - venkel  
*Beef tartare - ras el hanout mayonnaise - pomegranate - fennel*

Pompoen - parmezaan - walnoot - balsamico vinaigrette - winterpostelein (v)  
*Pumpkin - parmesan - walnut - balsamic vinaigrette - winter purslane (v)*

## OYSTERS

Zeeuwe creuse €4 p. st.  
Zeeuwse creuse

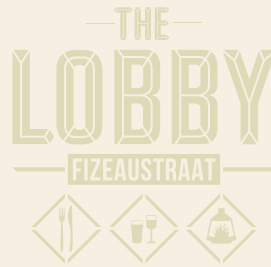
## TUSSENGERECHTEN

€16,-

Aubergine - zwarte bonen - rendang - pinda - kokos (v)  
*Eggplant - black beans - rendang - peanut - coconut (v)*

Pulpo - chorizo - gerookte aardappel - amandel - paprika  
*Pulpo - chorizo - smoked potato - almond - bell pepper*

(V) = Vegetarisch of kan vegetarisch geserveerd worden  
*(V) = Vegetarian or can be served as a vegetarian dish*



## HOOFDGERECHTEN

€27,-

Kalfswang - polenta - witlof - pastinaak - port  
*Veal cheek - polenta - chicory - parsnip - port*

Eend - confit de canard - Crapaudine biet - andijvie - rode bietenjus

*Duck - confit de canard - Crapaudine beet - endive - red beet jus*

Vis van de markt - salsa van scheermessen - schorseneer - zuurkool confit - spruit - hazelnoot oester beurre blanc

*Fish from the market - razor clam salsa - salsify - sauerkraut confit - sprout - hazelnut oyster beurre blanc*

Portabella - eidooier - knolselderij - zoetzure beukenzwam - hollandaisesaus (v)

*Portabella - egg yolk - celeriac - pickled beech mushroom - hollandaise sauce (v)*

## SIDES

€6,-

Salade kropsla - Amsterdams zuur - zuurdesem croutons  
*Side salad - Amsterdam pickles - sourdough croutons*

Friet van Frietboutique mayonaise  
*Fries from Frietboutique - mayonnaise*

## SPECIAL

€89,-

Côte de boeuf (800 gr) - 2 pers - bieslook - port jus - friet en salade  
(+€17.50 meerprijs pp)  
Côte de boeuf (800 gr) - 2 pers - chives - port sauce - fries and salad  
(+€17.50 surcharge pp)

## DESSERTS

€9,-

Chocolade - whiskey - pompoen - sinaasappel  
*Chocolate - whiskey - pumpkin - orange*

Gegrilde ananas - bruine rum - Werther's original - yoghurt  
*Grilled pineapple - dark rum - Werther's original - yogurt*

Crème brûlée - vanille  
*Crème brûlée - vanilla*

Koffie of thee met bonbons (3 st)  
*Coffee or tea with chocolates (3 pcs)*

## KAAS

€9,-

Kaas van boerderij Lindenhoff (4 st) - notenbrood-vijgencompote (meerprijs € 7.50)  
*Cheese from the Lindenhoff farm (4 pcs) - nut bread - fig compote (€ 7.50 surcharge)*

Vacherin Mont d'Or - crèmeux van topinamboer - balsamico dragon vinaigrette  
*Vacherin Mont d'Or - Jerusalem artichoke crèmeux - balsamic tarragon vinaigrette*

(V) = Vegetarisch of kan vegetarisch geserveerd worden  
(V) = Vegetarian or can be served as a vegetarian dish