

CHRISTMAS

# MENU

NEDERLANDS

## VOORGERECHTEN

€ 12,95

### STEAK TARTAAR

Zacht gekookt ei met truffel crème

### VEGETARISCHE QUICHE

Gevuld met geitenkaas en gegrilde groente

### CEVICHE VAN ZEEBAARS

Crème van limoen en avocado met een cracker van zeewier

### SPINAZIESALADE

Peer, granaatappel, blauwe kaas en tahini dressing

## SOEP

### ROMIGE PASTINAAK EN PISTACHE

€ 9,95

## VOORGERECHTEN

€ 13,95

### GEGRILDE COQUILLES

Geserveerd met champagne boter en Tobiko kaviaar

### EENDENRILETTE

Uiencompote, vijgen en gegrilde brioche

### TONIJN TATAKI

Wasabi, soja en sesamzaad

### BURRATA

Groene asperges, gepofte tomaat en kruidenolie



## HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade.

### TOURNEDOS 250 GRAM

€ 29,50

met een jus van rode wijn en truffel

### CHEF'S STEAK 200 GRAM

€ 27,95

met eendenlever

### ZEEBAARS UIT DE JOSPER

€ 27,95

met kreeften saus en kruidenolie

### GEVULDE PIEPKUIKEN

€ 23,50

Vulling van walnoten en appel geserveerd met een cranberry compote

### RISOTTO

€ 23,50

Met portobello en truffel

## DESSERTS

€ 10,00

### HAZELNOOT CRÈME BRULEE

Met een bolletje caramel ijs

### KAASPLANK

3 soorten Franse kaas met vijgenbrood en appelstroop

### TIRAMISU

Met een bolletje vanille ijs



CHRISTMAS

# MENU

ENGLISH

## STARTERS

€ 12,95

### STEAK TARTAAR

Soft boiled egg and truffle

### VEGETARIAN QUICHE

Filled with goat cheese and roasted vegetables

### CEVICHE OF SEA BASS

Lime avocado cream and a cracker of sea weed

### SPINACH SALAD

Pear, pomegranate, blue cheese and a dressing of tahini

## SOUP

### CREAMY PARSNIP AND PISTACHIO

€ 9,95

## SECOND COURSES

€ 13,95

### GRILLED SCALLOPS

Champagne beurre blanc and tobiko caviar

### DUCK RILETTE

Onion compote, fresh figs and brioche toast

### TUNA TATAKI

Wasabi, soy and sesame

### BURRATA

Green asparagus, grilled tomato and herb oil



## MAIN COURSES

All main courses will be served with fries and salad.

### TENDERLOIN 250 GRAM

€ 29,50

With a jus red wine and truffle

### CHEF STEAK 200 GRAM

€ 27,95

Foie de canard

### SEABASS FROM THE JOSPER

€ 27,95

With a sauce of Lobster

### CORNISH HEN

€ 23,50

Walnut, apple stuffing and served with cranberry compote

### RISOTTO

€ 23,50

Portobello and fresh truffle

## DESSERTS

€ 10,00

### HAZELNUT CRÈME BRULEE

Caramel ice cream

### FRENCH CHEESE PLATTER

Pairing garnish

### TIRAMISU

Vanilla ice cream

