



# DINER

## VOORGERECHTEN

### VLEES

Kalfstartaar | truffelcrème | toast | kwartelei 12,00

Gerookte bavette | baconpopcorn | basilicumcrème | pijnboompitten | Parmezaan 13,00

### VIS

Sepia | aglio e olio | limoen | Chinese kool | Opperdoezer ronde 11,00

Huisgerookte zalm | wasabicrème | sesamzaad | zoetzure komkommer 12,00

### VEGA

Watermeloen | gin-tonic | basilicum | feta | zoetzure ui 10,00

BBQ maïs | mangosalsa | rode peper | limoen 9,00

## CHEF'S EXPERIENCE

Wil je worden verrast door onze chefs? Kies dan voor onze Chef's Experience. Dit is alleen per tafel te bestellen. De prijzen zijn per persoon.

Drie gangen 35,00

Vier gangen 45,00

Vijf gangen 52,00

## HOOFDGERECHTEN

### VLEES

Tournedos | Madeirajus | gerookte botermousseline | groente van het seizoen 26,00  
Eendenlever optioneel 5,00

End | kruidenmousseline | jus sinaasappel | ingelegde groente 24,00

### VIS

Heekfilet | paling beurre blanc | lente-ui | venkelmousseline | groente van het seizoen 24,00

Scholfilet | citrus risotto | bouillabaisse | groente van het seizoen 25,00

### VEGA

Bloemkool in zoutkorst | citrus beurre blanc | hazelnoten | gember | blauwe kaas 18,00

Gnocchi | tomaat | artisjok | basilicum | zwarte olijf 16,00

Frites uit Zuyd (bij te bestellen) 4,50

## NAGERECHTEN

Chocoladefantasie (wisselend chocoladedessert) 10,00

Lemonpie | vanille-bourbon room | yoghurtijs 10,00

Kaasplankje van Bourgondisch Lifestyle 12,00



---

# DINNER

---

## ENTREE

### MEAT

Veal tartare | truffle cream | toast | quail egg 12.00

---

Smoked flank steak | baconpopcorn | basil cream | pinenuts | Parmesan cheese 13.00

### FISH

Sepia | aglio e olio | lime | Chinese cabbage | Opperdoezer ronde (regional potato) 11.00

---

Smoked salmon | wasabi cream | sesame seeds | pickled cucumber 12.00

### VEGA

Watermelon | gin-tonic | basil | feta | pickled onion 10.00

---

BBQ corn | mango salsa | red pepper | lime 9.00

---

## CHEF'S EXPERIENCE

---

Would you rather be surprised by our chefs? Then choose our Chef's Experience. This can only be ordered per table. Prices are per person.

Three courses 35,00

---

Four courses 45,00

---

Five courses 52,00

## MAIN DISHES

### MEAT

Tournedos | Madeira gravy | smoked buttermousseline | seasonal vegetables 26.00  
Optional duck liver 5.00

---

Fillet of duck | herb mousseline | orange juice gravy | pickled vegetables 24.00

### FISH

Hake filet | eel beurre blanc | spring onion | fennel mousseline | seasonal vegetables 24.00

---

Plaice | citrus risotto | bouillabaisse | seasonal vegetables 25.00

### VEGA

Cauliflower in saltcrust | citrus beurre blanc | hazelnuts | ginger | blue cheese 18.00

---

Gnocchi | tomato | artichoke | basil | black olives 16.00

---

Frites uit Zuyd (local fries - to order extra) 4.50

## DESSERTS

Chocolate fantasy (chefs chocolate dessert) 10.00

---

Lemonpie | vanilla-bourbon cream | yoghurt ice-cream 10.00

---

Cheese tasting from Bourgondisch Lifestyle 12.00