



DINER

VOORGERECHTEN

ZALM V.O.C. Gemarineerd in VOC-specerijen honing-maanzaad dressing krokant van scheepsbeschuit	15,50
YELLOWFIN TONIJN Tataki van tonijn wakamé sesamkletsjes gele paprika saus	15,00
EENDENFLENSJES Drie flensjes gevuld met gekonfijte eend zoetzure komkommer bosui hoi-sin saus	15,00
HUISGEROOKT LAM Tartelette tomaat oude balsamico kruidensalade	14,00
STEAK TARTAAR VAN RUND Sorbet van Kesbeke piccalilly zwarte tuille eidooiertje peterselie-olie	14,00
TARTAAR VAN TOMAAT Buffelmozzarella basilicumolie knoflookkletsje kaviaar van pesto	13,00
'SUSHI' Edamame avocado granaatappel mini-wortel mini-radijs krokante nori	13,00
OSSENSTAARTBOUILLON Ossenstaart cognac	10,00



CHEF'S EXPERIENCE

Wil je worden verrast door onze chefs? Kies dan voor onze Chef's Experience. **Alleen per tafel te bestellen.**

DRIE GANGEN	39,00
VIJF GANGEN	48,00
VIJF GANGEN	56,00

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARS Ratatouille artisjok saffraanaardappel saus van taggiasche olijf	25,00
ZALMFOREL Ravioli van gamba's gestoofde kropsla bisque	25,00
PARELHOEN VAN DE BBQ Risotto van haver gerookte prei truffelsaus	25,00
LAMSFILET Ras el hanout mousseline groene asperges gepofte trostomaat jus van gepofte knoflook	26,50
TOURNEDOS Mousseline van truffelaardappel gerookte prei bearnaisesaus	28,50
GROENTECURRY Gemarineerde tempel rijst limoen cashewnoten naanbrood	19,50
RAVIOLI MOZZARELLA, TOMAAT, BASILICUM Lauwarme mini-tomaat pesto oude balsamico rucola	19,50
PORTIE FRITES Mayonaise	4,50
Parmezaanse kaas dragon truffelmayonaise	5,75

NAGERECHTEN

CAFÉ GLACÉ Vanille-ijs koffie-cognac room	10,00
CHOCOLADE NEMESIS Huisgemaakte advocaat crème fraîche	11,00
PAVLOVA Gele room seizoensfruit	11,00
KAASPLANKJE van Bourgondisch Lifestyle	13,00



DINNER

STARTERS

ZALM VOC Marinated in VOC-spices honey-poppy seed dressing crispy hardtack	15.50
YELLOWFIN TUNA Tuna tataki wakame sesame biscuits yellow bell pepper sauce	15.00
DUCK CREPES Three crepes filled with duck confit pickled cucumber spring onion hoisin sauce	15.00
SMOKED LAMB Tomato tart aged balsamic vinegar herb salad	14.00
BEEF STEAK TARTARE Kesbeke piccalilli sorbet squid ink tuile egg yolk parsley oil	14.00
TOMATO TARTARE Buffalo mozzarella basil oil garlic biscuit pesto caviar V	13.00
'SUSHI' Edamame avocado pomegranate baby carrot baby radish crispy nori V	13.00
OXTAIL BROTH Oxtail cognac	10.00



CHEF'S EXPERIENCE

Would you rather be surprised by our chefs?
Choose for our Chef's Experience. **Only per table.**

THREE COURSES	39.00
FOUR COURSES	48.00
FIVE COURSES	56.00

MAIN DISHES

SEA BASS Ratatouille artichoke saffron potato taggiasca olive sauce	25.00
RAINBOW TROUT Shrimp ravioli braised lettuce bisque	25.00
BBQ GUINE FOWL Oat risotto smoked leek truffle sauce	25.00
FILLET OF LAMB Ras el hanout mousseline green asparagus roasted tomatoes roasted garlic sauce	26.50
STEAK 'WALVIS' Truffle potato mousseline smoked leek béarnaise sauce	28.50
VEGETABLE CURRY Marinated tempeh rice lime cashew naan bread V	19.50
RAVIOLI MOZZARELLA, TOMATO, BASIL Tomato pesto aged balsamic vinegar arugula V	19.50
PORTION OF FRENCH FRIES Mayonnaise	4.50
Parmesan cheese tarragon truffle mayonnaise	5.75

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ Vanilla ice cream coffee-cognac cream	10.00
CHOCOLATE NEMESIS Home-made Dutch eggnog 'Advocaat' creme fraiche	11.00
PAVLOVA Yellow cream seasonal fruit	11.00
CHEESE PLATTER from Bourgondisch Lifestyle	13.00