

D' SWARTE WALVIS



VOORGERECHTEN

PALING & GAMBA'S

Panna cotta van gerookte paling, tartaar van à la ceviche gemarineerde gamba's, dragonolie, kletskop van venkelzaad en citroen 16,00

HUISGEROOKTE ZALM

Op Lapsang Souchong gerookte zalm, tzatziki, pickels van komkommer en dille, knoflook kletskop, toberries en yuzu gel 15,00

SURF & TURF

Tartaar van kalfsvlees met gebakken coquille, kapperappel, venkelsalade, bloody mary, krokante venkel en krokant desembrood 15,50

LAMSRENDANG

Zoetzuur van doperwten, limoenmayonaise, pita brood, koriander, kokos-peper kletskop en rode peperolie 15,00

BURRATA & RABARBER v

Basilicum, gepofte saffraanrijst en 25 jaar oude balsamico 15,00

FRITES VOOR ERBIJ

Met mayonaise 4,50
Parmezaanse kaas, dragon en truffelmayonaise 5,75

MENU D' WALVIS

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

DRIE GANGEN 42,50

VIER GANGEN 48,00

VIJF GANGEN 56,00

Kaas in plaats van nagerecht: supplement 3,00

HOOFDGERECHTEN

RISOTTO NERO

Gebakken octopus, coquille, grote gamba, witvis, gepofte rode paprika, lenteui en saus van saffraan 29,50

KABELJAUW

Bakkeljauw kroketjes, cavello nero, antiboise, peterselie olie en gepofte knoflook 26,50

SPECIAL: POULET NOIR (twee personen, drie gangen)

Borst: met risotto van parelgort, bosui, vers geraspte truffel en krachtige gevogeltejus met dragon

Bout: gestoofd en geroosterd. Met kruidensalade

Bouillon: als laatste geserveerd ter bevordering van de spijsvertering. Met kipdumplings, taugé en gember 32,50 p.p.

TOURNEDOS OF BAVETTE (KEUZE)

Gepofte en kruimig gebakken aardappel, paprika, ui, champignons en bearnaise saus 32,50

GESTOOFDE KALFSSUKADE

Aardappelmousseline, gebakken witlof, krokante ui en saus van het stoofvocht en eendenlever 26,50

RAVIOLI VAN CITROEN EN RICOTTA v

'Cashewnoten-kaas', aubergine met gerookte yoghurt en saus van salie 22,50

NAGERECHTEN

RABARBER MET ZOETE HOLLANDAISE

Gelei van aardbei en peper, aardbeien en dragon 11,00

LEMON MERENGUE

Vanillebavarois, lemon curd en koekkrumels 11,00

CHOCOLADE MOULLEUX

Hazelnootijs en frambozensaus 11,00

KAASPLATEAU

14,00



STARTERS

EEL & PRAWNS

Panna cotta of smoked eel, tartare of prawns marinated a la ceviche style, tarragon oil, fennel seed and lemon snap 16.00

SMOKED SALMON

Salmon smoked on Lapsang Souchong with tzatziki, pickles of cucumber and dill, garlic snap, toberries and yuzu gel 15.00

SURF & TURF

Veal tartare with baked scallop, caper apple, fennel salad, bloody mary, crispy fennel and crispy sourdough bread 15.50

LAMB RENDANG

Sweet and sour peas, lime mayonnaise, pita bread, coriander, coconut-pepper snap and red pepper oil 15.00

BURRATA & RHUBARB ▼

Rhubarb, basil, puffed saffron rice and 25 year old balsamic vinegar 15.00

PORTION OF FRIES

With mayonnaise 4.50
Parmesan cheese, tarragon and truffle mayonnaise 5.75

MENU D' WALVIS

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

THREE COURSES 42.50
FOUR COURSES 48.00
FIVE COURSES 56.00
Cheese instead of dessert: supplement 3.00

MAIN COURSES

RISOTTO NERO

Fried octopus, scallop, large prawn, white fish, roasted red pepper, spring onion and saffron sauce 29.50

CODFISH

Bakkelhau croquettes, cavello nero, antiboise, parsley oil and roasted garlic 26.50

SPECIAL: POULET NOIR *(two people, three courses)*

Breast: with pearl barley risotto, spring onion, freshly grated truffle, strong poultry sauce with tarragon

Leg: stewed and roasted with herb salad

Broth: served last to aid digestion. With chicken dumplings, bean sprouts and ginger 32.50 p.p.

TOURNEDOS OR BAVETTE (CHOICE)

Baked and fried potato, bell pepper, onion, mushrooms and béarnaise sauce 32.50

BRAISED VEAL

Potato mousseline, fried chicory, crispy onion and sauce of the stew and duck liver 26.50

RAVIOLI OF LEMON AND RICOTTA

With cashewnut "cheese", eggplant with smoked yoghurt and sage sauce ▼ 22.50

DESSERTS

RHUBARB WITH SWEET HOLLANDAISE

Strawberry and pepper jelly, strawberries and tarragon 11.00

LEMON MERINGUE

Vanilla bavarois, lemon curd with meringue 11.00

CHOCOLATE MOULEUX

Hazelnut ice cream and raspberry sauce 11.00

CHEESE PLATER

14.00