

D'SWARTE WALVIS



VOORGERECHTEN

ZALM MONGOISE mootje huisgerookte zalm, gegratineerd met een mousse van o.a. kip, zalm en truffel met zoetzuur van komkommer en citrus-sojadressing	16,00
PANI PURI GAMBA dun en krokant deeg gevuld met gamba's en een mengsel van kikkererwten, mint en koriander geserveerd met kruidige paprika relish	16,00
GEROOKTE EEND EN WAFEL warme wafel van selderij met gerookte eendenborst, peer, compote van rode ui en gorgonzola dolce met kruidensalade en portsiroop	16,00
ROULEAU VAN PATA NEGRA HAM EN EENDENLEVER getoast briochebrood, oude balsamico, romige balsamico en pissenlit sla	18,50
'CARPACCIO' VAN LOUMAN'S OSSENWORST ingelegde groente, rucola, aardappelpopcorn, cornichon mayonaise en sorbet van Kesbeke piccalilly	15,00
CEVICHE VAN OESTERZWAMMEN antiboise, gemarineerde pompoen, geroosterde hazelnoten en truffelaardappelchips V	15,00
BEREIDINGEN VAN KNOLGROENTE met truffel-aioli, krokante ui, knol en bietenchips met dressing van gremola V - supplement gemarineerd buikspek 2,00	15,00
KOMBU-AARDPEERSOEP bonito flakes en kruidenolie	10,50

CHEF'S EXPERIENCE

Wil je culinair worden verrast door onze chefs? Kies dan voor onze Chef's Experience. **Deze Chef's Experience is 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

Heeft u een allergie? Meld het ons.

HOOFDGERECHTEN

TONIJN PEPERSTEAK Shanghai paksoi, nasi met Hollandse garnalen en romige sojasaus	29,00
ZEEDUIVEL INGEROLD IN RAUWE HAM met ratatouille, zwarte tagliatelle en romescosaus	28,00
HOLLANDSE FAZANT VAN DE JACHT op het karkas gebraden, geserveerd met zuurkool, croque monsieur van de bout, krokant spek, aardappelmousseline en fazantenjus	27,00
HERT FILET aardappelmousseline, rode kool, gekarameliseerde kastanjes, spruitjes en hertenjus met specerijen en chocolade	27,00
TOURNEDOS 'WALVIS' mals, smaakvol rundvlees met dikke friet, bimi, champignons en bearnaisesaus	32,00
OSSO BUCCO saffraanrisotto, venkel, krokante ui en gremolata	25,00
SOEP VAN BOERENKOOL EN LAOS met balletjes van boerenkool en matzes, gepocheerd eitje, gepofte paprika, noodles en bosui V	21,00
RAVIOLI grote ravioli van eekhoortjesbrood met saus van truffel, Parmezaanse kaas en rucola V	21,00
PORTIE FRITES mayonaise parmezaanse kaas, dragon en truffelmayonaise	4,50 5,75

NAGERECHTEN

BREAD & BUTTER PUDDING met abrikoos, vanillesaus en boerenjongens	11,00
CHOCOLADE NEMESIS huisgemaakte advocaat en crème fraîche	11,00
PAVLOVA met gele room en seizoensfruit	11,00
LEMON MERINGUE vanillebavarois, lemon curd en koekkrumels	11,00
KAASPLANKJE	14,00

D'SWARTE WALVIS

ENGLISH
VERSION

STARTERS

MONGOISE SALMON slice of in-house smoked salmon, gratin of chicken, salmon and truffle mousse with pickled cucumber and lemon-soy dressing	16.00
PANIPURI PRAWNS thin and crispy dough filled with prawns, chickpeas, mint and coriander served with spicy bell pepper relish	16.00
SMOKED DUCK AND WAFFLE warm celery waffle with smoked duck breast, pear, red onion compote and gorgonzola dolce. Served with herb salad and port syrup	16.00
ROULEAU OF PATA NEGRA AND DUCK LIVER toasted brioche, aged balsamic vinegar, creamy balsamic and dandelion salad	18.50
'CARPACCIO' OF DUTCH OSSENWORST typical raw beef sausage from Amsterdam, with pickled vegetables, arugula, potato popcorn, pickle mayonnaise and piccalilli sorbet	15.00
CEVICHE OF OYSTER MUSHROOM antiboise, marinated pumpkin, roasted hazelnuts and truffle potato crisps V	15.00
ROOT VEGETABLE VARIATIONS with truffle aioli, crispy onion, beet crisps and gremolata dressing V - marinated pork belly supplement 2.00	15.00
KOMBU-SUNCHOKE SOUP bonito flakes and herb oil	10.50

CHEF'S EXPERIENCE

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

Do you have a food allergy? Let us know.

MAIN COURSES

SEARED TUNA PEPPER STEAK shanghai bok choy, nasi rice with Dutch shrimp and creamy soy sauce	29.00
MONKFISH IN CURED HAM with ratatouille, black tagliatelle and romesco sauce	28.00
DUTCH WILD PHEASANT braised, served with sauerkraut, croque monsieur of the leg, crispy bacon, potato mousseline and pheasant sauce	27.00
FILLET OF VENISON potato mousseline, red cabbage, sweet chestnut, Brussels sprouts and venison sauce with spices and chocolate	27.00
TOURNEDOS 'WALVIS' tender and flavorful beef tenderloin with fries, broccolini, mushrooms and béarnaise sauce	32.00
OSSOBUCO saffron risotto, fennel, crispy onion and gremolata	25.00
KALE AND GALANGAL SOUP kale and matzah balls, poached egg, roasted bell pepper, noodles and spring onion V	21.00
RAVIOLI large porcini ravioli with truffle sauce, Parmesan cheese and arugula V	21.00
PORTION OF FRIES with mayonnaise 4.50 Parmesan cheese, tarragon and truffle mayonnaise 5.75	

DESSERTS

BREAD & BUTTER PUDDING with apricot, vanilla sauce and rum raisins	11.00
CHOCOLATE NEMESIS homemade eggnog, and crème fraîche	11.00
PAVLOVA with pastry cream and seasonal fruits	11.00
LEMON MERINGUE vanilla bavarois, lemon curd with meringue	11.00
CHEESE PLATE	14.00