



# DINER

## VOORGERECHTEN

### VLEES

Kalfstartaar | truffelcrème | toast | kwartelei 13,00

Pulled ribs | smokey BBQ | zoetzure rode kool | granny smith 13,00

### VIS

Tartaar van gamba | citrusmayonaise | gebrande avocado | lavendelvinaigrette 15,00

Huisgerookte zalm | wasabicrème | sesamzaad | zoetzure komkommer 13,00

### VEGA

Pompoen panna-cotta | rode bietencrème | gepocheerde champignon | aardappelpopcorn 11,00

Hummus | vadouvancrème | bietenstructuren 10,00

## 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 37,00

Vier gangen 46,00

Vijf gangen 54,00

## HOOFDGERECHTEN

### VLEES

Tournedos | Madeirajus | gerookte botermousseline | groente van het seizoen 28,00  
Eendenlever optioneel 5,00

Zachtgegaard buikspek | BBQ jus | gerookte groente | appelmousseline 24,00

### VIS

Kabeljauw | groente van het seizoen | beurre noisette saus | knolselderij crème 28,00

Scholfilet | citrusrisotto | bouillabaisse | groente van het seizoen 26,00

### VEGA

Truffelrisotto | paddestoelen | Parmezaanse kaas 18,00

Gnocchi | zoete aardappel | knolselderij | basilicum beurre blanc 17,00

Frites uit Zuyd (bij te bestellen) 4,50

## NAGERECHTEN

Kaasplankje van Bourgondisch Lifestyle 12,00

Chocolade shortcake | gezouten karamelijs 10,00

Gepocheerde perzik | amandelmelkijs | citroensorbet 10,00



---

# DINNER

---

## ENTREE

### MEAT

Veal tartare | creme of truffle | toast | quail egg 13.00

---

Pulled ribs | smokey BBQ | sweet and sour red cabbage | granny smith 13.00

### FISH

Shrimp tartare | citrus mayonnaise | roasted avocado | lavender vinaigrette 15.00

---

Home smoked salmon | wasabi creme | sesame seeds | pickled cucumber 12.00

### VEGA

Pumpkin panna-cotta | creme of beetroot | poached mushroom | potato popcorn 11.00

---

Hummus | creme of vadouvan | beetroot structures 10.00

---

## 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 37.00

---

Four courses 46.00

---

Five courses 54.00

## MAIN DISHES

### MEAT

Tournedos | Madeira gravy | smoked buttermousseline | seasonal vegetables 28.00  
Optional duck liver 5.00

---

Slow cooked pork belly | BBQ gravy | smoked veggies | apple mousseline 24.00

### FISH

Codfish | beurre noisette sauce | creme of turnip | seasonal vegetables 28.00

---

Plaice | citrus risotto | bouillabaisse | seasonal vegetables 26.00

### VEGA

Truffle risotto | mushrooms | Parmesan cheese 18.00

---

Gnocchi | sweet potato | turnip | basil beurre blanc 17.00

---

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

## DESSERTS

Cheese platter from Bourgondisch Lifestyle 12.00

---

Chocolate shortcake | salted caramel icecream 10.00

---

Poached peach | almondmilk icecream | lemon sorbet 10.00