

Apéritieven

Zeeuwse Oesters

per stuk: 4,95

Keuze uit de volgende bereidingswijze:

- krokant gebakken jasje, geserveerd in de schelp
- traditionele wijze met schijfje citroen

Beide keuzes geserveerd met twee verrassende toppings:

- rode peper-dille-kappertjes
- rode ui.

Toppings worden apart bijgevoegd. Niet pittig!

Dim Sum

10,95

Zes gestoomde, licht na gefrituurde, dim sums (garnalen-, rund-, kippen- en varkensvlees).

Plateau de Fromages

13,95

Drie soorten kazen met compote en vijgenbrood.

Pata Negra

15,95

Cornichons (kleine augurkjes) en truffelmayonaise

Surf & Turf Plank (2 pers.) (Chef's Choice)

29,95

Een combinatie van verrassende smaken van verschillende soorten vlees van het Wagyu rund en heerlijke vissoorten van het seizoen.

Tapenade Muhammara (vegan)

12,95

Oorspronkelijk Syrische tapenade van geroosterde paprika en walnoten.

Gegarneerd met verse peterselie, granaatappelpitjes, walnoten en op de Big Green Egg afgebakken Libanees brood. Een heerlijke combi uit het Méditerranee gebied.

Bovenstaande gerechten zijn ook los als voorgerecht te bestellen.

Menu van de Maand

39,95

Voorgerecht:

Wagyu rundercarpaccio Japanse stijl

Dit exclusieve, gemarmerde vlees van het Japanse Wagyu rund wordt op kamertemperatuur geserveerd met een dressing van gembersiroop, sambal, wijnazijn en sesamolie met kappertjes, pijnboompitten en verse sla.

Haring Tartaar met Komkommersoepje

Tartaar van Hollandse haring, gemengd met zure room, verse dille en stukjes verse Granny Smith appel. Geserveerd met een fris komkommersoepje en een krokante tuille van rode biet.

Hoofdgerecht:

Onglet de Boeuf

Dit bijna vergeten prachtige stuk rundvlees met zijn eigen structuur, ook wel longhaas genoemd, is weer helemaal terug. Door de Sous-vide bereiding wordt een perfecte malse garing bereikt. Geserveerd met sjalottenjus, peterselie, seizoensgroente en bearnaisesaus

Licht Pittig Kabeljauwhaasje met Sinaasappelcarpaccio

Kabeljauwhaasje met een licht pittige rub, geserveerd op een sinaasappelcarpaccio met radijs, pistachenoten en olijven. Een dressing van granaatappelmelasse, komijnzaad, chilipoeder en kaneel completeert het geheel als gerecht.

Nagerecht:

Crème Brulée Lemon Curd

Van de Gelderse Lanckerenhof een klassieke crème brulée met een limoen twist!

Advocaat Surprise

Klassiek nagerecht met advocaat van Gelderse bodem. Romige combinatie van crème de vanille, mascarpone, 'Beter Leven' eierenroom, Bastogne koekkrumels en slagroom.

Bovenstaande gerechten zijn ook los te bestellen.

Voorgerechten

Vlees

Gerookte Eendenborstfilet met Witte Port Meloengelei 12,95
Nieuwe stijl gerookte eendenborstfilet opgemaakt met gemengde sla, cashewnoten, mango, radijs en geserveerd met een friszoete witte port meloengelei.

Buikspek met Coquilles 15,95
In de oven gegaard buikspek met lauwwarm gebakken coquilles. Geserveerd met gebrande grapefruitpartjes, gebakken oesterzwammen en een karamel-achtige hollandaise saus van beurre noisette.

Terrine van Wagyu 12,95
Terrine van Wagyu rundvlees, crème fraîche, ingelegd met fijn gepureerde kippenlevertjespaté. Een delicatessen!

Rouleau van Ossenhaas (Chef's Choice) 16,95
Een rouleau van langzaam gegaarde ossenhaas op de Green Egg. Op smaak gebracht met zilveruitjes, perensap, gerookte knoflook en omwikkeld met katenspek. Geserveerd met een saus van rum, sjalot en een touch van lavendel- en geconfijte aardappeltjes.

Vis:

Combi des Poisson de Luxe 15,95
Hartige tompouce van roze garnalen, avocado crème en cocktailsaus, gerookte zeeduivel met een kokoskerrie dressing en tonijntartaar met kappertjes, cornichons en guacamole.

Zalmcarpaccio 12,95
Carpaccio van zalm, gemarineerd in een combinatie van rode bieten, gin en zeezout. Geserveerd met ingelegde snoepkomkommer, gepofte quinoa en een huisgemaakte dillemayonaise.

Vega:

Bloemkoolmouseline met Gepocheerd Ei 12,95
Luxe romige bloemkoolmouseline met een gepocheerd en gepaneerd ei met sesambroodkruimels en een druivenpitolie. Met knoflook, gebakken champignons en verse kruiden.

Soepen

Gazpacho Watermeloen

9,95

De zomer is gearriveerd! Deze Spaanse koude soep is bereid van watermeloen en gember met een heel licht pittige smaak. Een favoriet voor Méditerranee liefhebbers.

Kreeftensoep

15,95

Met trots presenteren wij deze overheerlijke (met cognac bereide) romige soep van kreeft, geserveerd met Hollandse garnaltjes, rivierkreeftjes en hollandaisesaus.

Ananas Rabarber Soep (vegan)

9,95

Een frisse lichte soep van rabarber, verse ananas en tomaten met geroosterde zonnebloempitten en lente ui. Verrassende combi!

Hoofdgerechten

Vlees:

De Van Beek Kalfsribeye met Cantharellen 27,95

Het allerbeste blanke vrije uitloop kalfsvlees uit de stallen van Van Beek Barneveld. Met geroosterde ui en een tapenade van cantharellen, tijm, knoflook en witte wijn.

Unieke Tournedos van het Maas-Rijn-IJssel-Rund (MRIJ), 34,50

Het Maas-Rijn-IJsselvee (MRIJ) ontleent zijn naam aan het gebied waar het ras werd ontwikkeld. Dit hoogwaardige vlees is buitengewoon mals en wordt geserveerd met seizoensgroente en een crème van knolselderij en Tempranillo wijnsaus..

Wagyu Proeverij 29,95

Wagyu is een van oorsprong exclusief Japans Runderras, dat bekend is vanwege het zeer gemarmerde en smakelijke vlees. De runderen worden, in vrije uitloop, gevoerd met o.a. olijven. Onze koks serveren U met trots een proeverij van dit rund.

Sweet Smokey Chicken (Chef's Choice) 24,95

Méditerranais recept uit Israël: gemarineerde malse kip, gegaard met rode pepers, knoflook, rode paprika, kaneel en cacao. Geserveerd met een portie rode rijst en raita. Een heel bijzonder gerecht met een verrassende smaaksensatie!

Vis:

Zalm met Sesamkorst 26,95

Lauwwarm rosé gebakken zalm met een korst van sesamzaad. Geserveerd op een bedje van parelcouscous met pompoenblokjes en prei, gebakken shiitake en een met limoen aangemaakte Griekse yoghurt.

Tonijn Steak Royale Dagprijs

Lauwwarm gebakken tonijnsteak, verpakt in sesamzaadjes, gearneerd met sla en wasabi-mayonaise en een eigen sojadressing.

Zeeduivel in licht Pittige Paprikasaus 32,50

Van onze jongste talentkok Lotte: In roomboter gebakken zeeduivel met een licht pittige paprikasaus. Geserveerd met gegrilde groene asperges, reepjes serranoham, chilistrings en vers afgebakken stokbrood.

Vega:

Tempeh Rendang (vegan) 22,95

Menig niet-vegetariër/veganist is hierover verrast: zowel de smaak als de textuur van dit gerecht! Traditionele rendang van jackfruit met sticky tempeh: gefrituurd en gekaramelliseerd in een zoetige sojasaus. Geserveerd met basmatirijst en een crème van edamame bonen en avocado.

Nagerechten

Crème Brulée Lemon Curd 9,95

Van de Gelderse Lanckerenhof een klassieke crème brulée met een limoen twist!

Advocaat Surprise 8,95

Klassiek nagerecht met advocaat van Gelderse bodem. Romige combinatie van crème de vanille, mascarpone, 'Beter Leven' eierenroom, Bastogne koekkrumels en slagroom.

Affogato Framboos Karamel (vegan) 12,95

Veganistisch frambozenijs met stukjes chocolade, huisgemaakte karamelsaus, overgoten met een heerlijke dubbele espresso. De zomer komt!

Plateau de Fromages 12,95

Drie soorten kazen met compote en vijgenbrood.

Kokosmousse met Pandan 9,95

Zachte kokosmousse op een bodem van chocoladecake met een ganache van pandan en witte chocolade. Geserveerd met een merengue en gekaramelliseerde pistachenootjes.

Hazelnoot schuimtaartje 11,95

Krokant gebakken hazelnootschuim met een romige hazelnootkoffie vulling, geserveerd met een quenelle van slagroom. Van onze eigen patissier en leermeester Chris!
