

VOORGERECHTEN

Caesar salad met gebakken gamba's en knoflook croutons

Caesar salad with roasted shrimps and garlic croutons

12.00

Gebakken tamme eendenbout met salade van Haricots vert en kummelvinaigrette

Sautéed duck leg with a French bean salad and cumin vinaigrette

14.50

Wrap met carpaccio, rucola, truffel en Parmezaanse kaas

Wrap with carpaccio, rucola, truffle and Parmesan cheese

14.50

"Oeuf Benedictine"

Gepocheerde eieren met ham, gegratineerd met Hollandaise saus en truffel

Eggs Benedict

Poached eggs with ham, gratin of sauce Hollandaise and truffle

12.50

Gerookte zalm met kropsla en gekookte ei, dressing van ansjovis

Smoked salmon with butter lettuce, boiled egg and a anchovy dressing

15.00

SOEPEN

Romige knolselderie soep met fazant en truffel

Creamy soup of celeriac with faisant and truffle

12.50

Vis soep met rouille en croutons

Fish soup with rouille and croutons

12.50

HOOFDGERECHTEN

Pizza met tomatensalsa, pesto en mozzarella met een keuze uit:

Parma ham of gerookte zalm of gegrilde groenten

Pizza with a tomato salsa, pesto and mozzarella with a choice of

Parma ham or smoked salmon or grilled vegetables

19.50

Canneloni van spinazie en ricotta met noten, roquette sla en tomatensaus

Canneloni of spinach and ricotta with nuts, rocket lettuce and tomato sauce

18.50

Gegrilde zeebaarsfilet met gamba's, risotto en groene asperges

Grilled seabassfilet with shrimps, risotto and green asparagus

22.50

Gebraden hoenderborst met gezoete witlof, spinazie salade en truffelsaus

Roasted chickenbreast with candied chicory, spinach salad and truffle sauce

22.50

Kalfsrib rib-eye met haricots vert, Pata negra en Béarnaise saus

Veal rib-eye with French beans, Pata negra and Béarnaise sauce

22.50

SANDWICHES

Club Sandwich, geserveerd met frites

Club Sandwich, served with French frites

12.50

Geroosterde runderhamburger met Cheddar kaas en tomaat

Grilled hamburger with Cheddar cheese and tomato

15.00

Sandwich met gegrilde kip, guacamole en geroosterd buikspek

Sandwich with grilled chicken, guacamole and roasted belly bacon

9.50

Sandwich van zuurdesembrood, mierikswortel en gerookte zalm

Sandwich of leavened bread, horse radish and smoked salmon

10.00

Iraanse Ocietra kaviaar (30 gr) met de klassieke garnituren

Iranian Ocietra caviar

295.00

Chinese Ocietra kaviaar (30 gr) met de klassieke garnituren

Chinese Ocietra* caviar with the classic garnish

95.00

PATISSERIE

Melkchocolade mousse met een koffie ganache en hazelnoot

Milk chocolat mousse with a coffee ganache and hazelnut

8.50

Selectie van Internationale kazen met zuurdesembrood

Selection of International cheeses with leavened bread

13.00

Mousse van bruine rum met geroosterde ananas en specerijen

Brown Rum mousse with roasted pineapple and spices

8.50

* Geserveerd van 11 a.m. – 11 p.m.

* Served from 11 a.m. – 11 p.m.

WHITE WINE

Chenin Blanc 2008 Mulderbosch, South-Africa

Macon Péronne 2007, Domaine de Bicheron, France

ROSÉ WINE

'Les Domaniers' Rosé 2008 Domaine Ott, France

RED WINE

Château Moulin de Laborde 2003, Lustrac-Médoc

Cabernet Sauvignon 2008 Escudo Rojo, Chili

Wines by the glass	7.50
Bottle	37.50

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut	glass	17.50
	bottle 0.75	95.00
	magnum	185.00
Veuve Clicquot Rose	glass	24.50
	bottle	145.00
Billecart-Salmon Rose	bottle	258.50
Dom Perignon 2000	bottle	395.00
Krug Grande Cuvée	bottle	395.00
Armand de Brignac	bottle	650.00