

## CLASSICS - A LA CARTE

Vegetarische springrol met wakame, shiitake en gele curry <i>Vegetarian springroll with wakame, shiitake and yellow curry</i>	20,50
Crispy softshell krab met spicy mango, kokos en bonito <i>Crispy softshell crab with spicy mango, coconut and bonito</i>	25,50
Lauwarme sushi rijst met gerookte paling, foie gras en geroosterde sesam vinaigrette <i>Lukewarm sushi rice with smoked eel, foie gras and french dressing of sesame</i>	29,50
Geroosterde scholfilet met “uiensoep”, cèpes en gruyère bitterbal <i>Roasted plaice with “onion soup”, cepes and deep-fried gruyere crisp</i>	27,50
Jamaicaanse runder short ribs met salsa van pompoen, gepofte paprika en Oost-Indische kers <i>Jamaican beef short ribs with salsa of pumpkin, roasted peppers and East Indian cherry</i>	29,50
Geroosterd ezelstuk van Angus met seizoensgarnituur en rode wijnsaus <i>Roasted tri-tip of Angus with seasonal garnish and red wine sauce</i>	31,50
Kaasplateau <i>Cheese plate</i>	17,50
Dessert van pure chocolade met gezouten caramel fudge en vanille roomijs <i>Dessert of pure chocolate with salty caramel fudge and vanilla ice cream</i>	14,50

# MENU

Woensdag 6 november 2019 – woensdag 20 november 2019

Gemarineerde pulpo met salsa van paprika, rode ui, sojaboon en koriander

*Marinated pulpo with salsa of bell pepper, red onion, soybean and coriander*

A La Carte 23,50

Dungesneden zeebaars met burrata, gerookte paling, avocado en pittige tomaat

*Thinly sliced seabass with burrata, smoked eel, avocado and spicy tomato*

A La Carte 22,50

Zacht gegaarde Argentijnse gamba met bereidingen van pompoen en dashi

*Softly stewed Argentinian king prawn with preparations of pumpkin and dashi*

A La Carte 22,50

Geroosterde runderwang met broccoli, koolrabi en spicy XO saus

*Roasted cheek of beef with Broccoli, kohlrabi and spicy XO sauce*

A La Carte 25,50

Gebraden hertenbout met rode kool madeleine, pomme soufflé en tamme kastanje

*Roast deer leg with Red cabbage madeleine, pommes soufflées and sweet chestnut*

A La Carte 31,50

Dessert van pure chocolade, bosvruchten, yoghurt en citroen

*Dessert of pure chocolate, forest fruits, yoghurt and lemon*

A La Carte 14,50

## Menu

\* 2 gangen 37,50

3 gangen 48,00

4 gangen 57,50

5 gangen 67,00

6 gangen 76,50

## Wijnarrangement

2 gangen 18,00

3 gangen 26,50

4 gangen 34,00

5 gangen 41,00

6 gangen 47,50

*Bent u BOB? Laat het ons weten.*

- *alleen tijdens lunch*

Heeft u dieetwensen of allergieën? Wij passen uw gerechten hier graag op aan. Echter, wij zijn genoodzaakt om een supplement bedrag hiervoor te rekenen a 7,50 per persoon wanneer wij hier voorafgaand aan uw komst niet over zijn geïnformeerd.

— AIM —

RESTAURANT