

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
Tosti van corvina met heldere tomatenbouillon, zacht gegaarde eidooier en pata negra <i>Toasted corvina sandwich with clear tomato broth, softly cooked egg yolk and pata negra</i>	28,50
Geroosterde runderwang met broccoli, koolrabi en spicy XO saus <i>Roasted cheek of beef with Broccoli, kohlrabi and spicy XO sauce</i>	28,50
Gegrilde rundernek met piccalilly, gepofte pastinaak en grove mosterd <i>Grilled bovine neck with piccalilly, puffed parsnip and mustard</i>	31,50
Wentelteef van brioche met Reblochon, wintertruffel en salsa van geconfijte vruchten <i>French toast of Brioche with Reblochon, winter truffle and salsa of candied fruits</i>	15,00

— AIM —

RESTAURANT

MENU

5 februari 2020 – 19 februari 2020

Runder steak tartaar met geroosterd brioche, wintertruffel en crispy parmezaan

Beef steak tartare with roasted Brioche, winter truffle and crispy Parmesan

A La Carte 23,50

Krokante gamba crouton met tamarillo, avocado en venkel

Crispy crouton of king prawn with tamarillo, avocado and fennel

A La Carte 24,50

Terrine van knolselderij met paling beurre blanc, forelkuit en calamansi

Terrine of celeriac with white butter paling, trout roe and calamansi

A La Carte 20,50

‘Risotto’ van orzo met pata negra, lopende eidooier, tomaat en hazelnoot

‘Risotto’ of orzo with pata negra, egg yolk, tomato and hazelnut

A La Carte 23,50

Crispy springrol van runderwang, zoetzure tomaat, wasabini en enoki

Crispy springroll of beef cheek, sweet and sour tomato, wasabini and enoki

A La Carte 26,50

Pavlova met compote van bosvruchten, yoghurt en witte chocolade

Pavlova with compote of forrest fruit, yoghurt and white chocolate

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