

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
Geroosterde runderwang met broccoli, koolrabi en spicy XO saus <i>Roasted cheek of beef with Broccoli, kohlrabi and spicy XO sauce</i>	28,50
Geroosterde rundernek van Angus met seizoensgarnituur en rode wijnsaus <i>Roasted bovine neck 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

AIM

RESTAURANT

MENU

Woensdag 20 november 2019 – woensdag 4 december 2019

Tosti met Noordzeekrab en Yellowfin tonijn, macadamia en rodewijnmayonaise

Tosti with North Sea crab and Yellowfin tuna, macadamia and red wine mayonnaise

A La Carte 23,50

Runder steak tartaar met ama ebi, komkommer en soja

Beef steak tartare with ama ebi, cucumber and soy

A La Carte 21,50

Zacht gepocheerd ei met spinazie a la crème, eekhoorntjesbrood en pata negra

Soft poached egg with spinach a la creme, porcini mushrooms and pata negra

A La Carte 22,50

Boudin blanc van gevogelte met wintertruffel en bereidingen van prei

White sausage of poultry with winter truffle and preparations of leek

A La Carte 23,50

Hertenpeper met gekarameliseerde appel, rode kool en speculaasworst

Deer pepper with caramelized apple, red cabbage and black pudding

A La Carte 30,50

Dessert van kokos, groene shiso en passievrucht

Dessert of coconut, green shiso and passion fruit

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