

Menu Commandeurs

Te bestellen per tafel
To be ordered per table

Kreeft & truffel – *Lobster & truffle*

Schaar: geglaceerd met truffeljus en verse mint, kool en knolgroente met eigen jus
Staart: zacht gegaard in mandarijnenjus, een salade van de elleboogjes met hoorntjes des overvloeds
Claw: glazed with truffle gravy and fresh mint, cabbage and root vegetables, with its own gravy
Tail: gently cooked in mandarin gravy, an elbow salad with horn of plenty

2006 Maximum Weissburgunder, Hiedler, Langenlois, Kamptal



Aubrac rund & snijbonen – *Aubrac beef & slicing beans*

Gebraden lende van de BBQ, bruine sjalottencompote, huisgemaakte friet en een béarnaise van snijbonen met truffel
BBQ Baked loin, brown shallot compote, homemade chips and slicing beans béarnaise with truffle

2006 Promis, Rosso della Toscana, Ca'Marcanda Angelo Gaja



Eendenlever & peer – *Duck liver & pear*

Gekonfijt met Jamaicaanse peper, twee bereidingen van peer
Confit with Jamaican pepper, two preparations of pear

2007 Carmes de Rieussec, Sauternes



Bitterkoekjes & rozijnen – *Almond biscuits & raisins*

Als soufflé met roomijs van boerenjongens
Served as soufflé with ice cream of raisins soaked in Dutch brandy (boerenjongens)

Marsala Superiore Riserva, Dolce 5 anni, Martinez



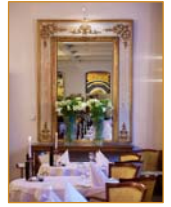
Eventueel uit te breiden met

Een kaas assortiment van "de Lindenhoff", uit Baambrugge
It is possible to choose an extra course: Cheese
Choice from the cheese trolley with a selection of "de Lindenhoff" of Baambrugge

(Supplement prijs 15,00)
(Supplement 15,00)

Menu 4 gangen 95,00 Wijnarrangement op basis van 4 glazen 39,50
Menu 4 courses 95,00 Selection of wines based on 4 glasses 39,50

Vanaf 19 januari tot en met 22 maart 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)
Valid from 19 January until 22 March 2010 (Prices subject to change)



Grand Menu Karel V

Te bestellen per tafel
To be ordered per table

Noordzee krab & "oosterse" gazpacho – *North Sea crab & "oriental" gazpacho*

Als salade met komkommer, hartige kletskep van gezouten citroen met een "oosterse" gazpacho
As a salad with cucumber, savoury biscuit with salted lemon with an "oriental" gazpacho

2007 Grauburgunder, Muschelkalk, spätlese trocken, Theo Mingus Pfalz



Kalfszwezerik & paling – *Veal sweetbreads & eel*

Krokant gebakken met zacht gegaarde paling in "'t groen", jonge prei, eekhoortjesbrood en een jus van paradijszaad
Crispy baked with gently cooked eel in "green", spring leek, porcini and grain of paradise pepper gravy

2008 Weingut Knipser, Rosé trocken, Pfalz Magnum



Jacobsmossel & pistache – *Scallops & pistachio*

Geroosterd, zacht gegaarde ossenstaart en bloemkool, crème van pistache en een saus van verjus
Roasted, gently simmered oxtail and cauliflower, pistachio cream and a verjus sauce

2007 Châteauneuf du Pape blanc, Château Fortia



Anjou duif & olijven – *Anjou pigeon & olives*

Gegaard op karkas, uitgebakken boutjes, een "pancake" van zoete aardappel en olijvenjus
Prepared on the carcass, crunchy legs, a sweet potato "pancake" and olive gravy

2006 Mmmmm de Castaño, Yecla



Comté & aubergine

Als madelaine geserveerd met Taggiasche olijven, compote van gepofte aubergine
Served as a Madelaine with olive Taggiasche, baked aubergine compote

2003 Taylor's Late Bottled Vintage Port



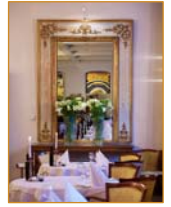
Peer & suiker – *Pear & sugar*

Gebakken als tartelette met vanille roomijs en karamelsaus
Baked as tartlet with vanilla ice-cream and a caramel sauce

Marsala Superiore Riserva, Dolce 5 anni, Martinez

Menu 6 gangen 87,50 Wijnarrangement op basis van 6 glazen 45,50
Menu 6 courses 87,50 Selection of wines based on 6 glasses 45,50

Vanaf 19 januari tot en met 22 maart 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)
Valid from 19 January until 22 March 2010 (Prices subject to change)



Menu Plus Oltre

Te bestellen per tafel
To be ordered per table

Jacobsmossel & amandel – *Scallop & almond*

Gegrild, op brioche brood, zacht gegaarde dooier, amandelmayonaise en truffel
Grilled, on brioche bread, slowly cooked yolk, almond mayonnaise and truffle

2008 'El Grifo', Malvasia seco, Lanzarote



Heilbot & witte chocolade – *Halibut & white chocolate*

Zacht gegaard met oregano, soorten selderij en een jus van langoustine met witte chocolade
Softly cooked with oregano, different kinds of celery and a langoustine gravy with white chocolate

2007 Fiano di Avellino, Feudi di San Gregorio, Campania



Boseend & vadouvan – *Wood duck & vadouvan*

Bereidt met vadouvan en Japanse gember, crème van tulpenbollen met een vinaigrette van meiknol en piment
Prepared with vadouvan and Japanese ginger, tulip bulb cream and a turnip and allspice vinaigrette

2007 Barbera d'Asti, 'La Tota', Marchesi d'Alfieri



"Bittere" chocolade & mandarijn – *"Bitter" chocolate & mandarin*

Als "truffel" geserveerd met een vulling van mandarijn en soep
Served as a "truffle" with a mandarin filling and soup

2006 Essensia Orange Muscat, Quady Winery, Central Valley California



Eventueel uit te breiden met

Een kaas assortiment van "de Lindenhoff", uit Baambrugge

It is possible to choose an extra course: Cheese

Choice from the cheese trolley with a selection of "de Lindenhoff" of Baambrugge

(Supplement prijs 15,00)

(Supplement 15,00)

Menu 4 gangen 69,50 Wijnarrangement op basis van 4 glazen 34,50

Menu 4 courses 69,50 Selection of wines based on 4 glasses 34,50

Vanaf 19 januari tot en met 22 maart 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)
Valid from 19 January until 22 March 2010 (Prices subject to change)