



## Menu Commandeurs

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



### 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 Salmariano, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marotti Campi



### Zeeuivel & zoete knoflook – *Monkfish & sweet garlic*

Gepikeerd met gezouten citroen, fijn gesneden garnalen met gezoete knoflook en eigen jus  
*With salted lemon, chopped shrimps with sweet garlic and its own gravy*  
2008 Viognier, Yves Cuilleron Vin de Pays Rhodaniennes



### Late aardbei & witte chocolade – *Late strawberry & white chocolate*

Als "ontbijt met gesuikerde muesli yoghurt" gevuld in een bal van witte chocolade  
*Served as a "breakfast with sugared muesli yoghurt" filling in a white chocolate ball*  
2007 Carmes de Rieussec, Sauternes



Eventueel uit te breiden met  
een kaas assortiment van "de Lindenhoff", uit Baambrugge  
*Add a cheese assortment from "the Lindenhoff" from Baambrugge*

(Supplement prijs 15,00)  
*(Supplement price 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 7 september 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)  
*Valid from 7 September 2010 (Prices subject to change)*



# Grand Menu Karel V

Te bestellen per tafel  
*To be ordered per table*

## Makreel & venkel – *Mackerel & fennel*

Rauw als salade, bloemkool en Iranese "Oscietra" kaviaar, heldere bouillon van venkel  
*Raw as a salad, cauliflower and Iranian "Oscietra" caviar, clear fennel bouillon*

2008 Valserrano, Rioja Blanco, Barrel Fermented



## Kabeljauw & steranijs – *Cod & star anise*

Gepocheerd in mangalica vet met steranijs, "pink fir" aardappel en een jus van octopus  
*Poached in mangalica lard with star anise, "Pink Fir" potato and octopus gravy*

2007 Châteauneuf du Pape blanc, Château Fortia



## Buikspek & truffel – *Bacon & truffle*

Zacht gegaard, bedekt met truffel, pompoen crème en gebakken brood  
*Gently simmered, covered with truffle, pumpkin cream and baked cream*

2004 Gattinara Selezione, Travaglini



## Anjou duif & zoete aardappel – *Anjou pigeon & sweet potato*

Zacht gegaard op karkas, uitgebakken pootjes, "pancake" van zoete aardappel en een olijvenjus  
*Baked on the carcass, crunchy legs, sweet potato "pancake" and an olive gravy*

2007 Losada, Bierzo



## Lady's blue & chocolade – *Lady's blue & chocolate*

Als "magnum" geserveerd  
*Served as a "Magnum"*

2007 Carmes de Rieussec, Sauternes



## Hibiscus & karnemelk – *Hibiscus & buttermilk*

Als soufflé met sorbet van karnemelk met rozen  
*Served as soufflé with buttermilk sorbet with roses*

2009 Xyris Frizzante, Lacrima di Morro d'Alba

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 7 september 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)  
*Valid from 7 September 2010 (Prices subject to change)*



## Menu Plus Oltre

Te bestellen per tafel  
*To be ordered per table*

### **Gasconne rund & gillardeau oester – *Gasconne beef & gillardeau oyster***

Fijn gemalen van "de Lindenhoff", kwartel dooier  
en twee bereidingen van gillardeau oester  
*Mince from "the Lindenhoff", quail egg yolk and two preparations of gillardeau oyster*  
2008 Fendant Treize Etoiles, Wallis



### **Rode mul & groene thee – *Red mullet & green tea***

Gebakken met brons, pasta van groene thee en koolrabi, saus van bloemkool  
*Baked with bronze, green tea pasta and kohlrabi, cauliflower sauce*

2009 Vermentino di Sardegna, 'Costamolino', Argiolas



### **Bresse kip & Szechuan peper – *Bresse chicken & Szechuan pepper***

Gebraden op karkas, met zijn gekonfijte hart, lever en maag,  
ravioli van eekhoortjesbrood, saus van Szechuan peper  
*Prepared on the carcass, with a confit of heart, liver and stomach,  
porcini ravioli and a Szechuan pepper sauce*

2001 Chateau Ramafort, Cru Bourgeois Médoc



### **Braam & Vanille "Madagaskar" – *Blackberry & Vanilla "Madagascar"***

Vers en als makaron met mousse van vanille uit Madagaskar  
*Fresh and as a macaroon with Madagascar vanilla mousse*

2009 Xyris Frizzante, Lacrima di Morro d'Alba



Eventueel uit te breiden met

Een kaas assortiment van "de Lindenhoff", uit Baambrugge  
*Add a cheese assortment from "the Lindenhoff" from Baambrugge*

(Supplement prijs 15,00)  
*(Supplement price 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 7 september 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)  
*Valid from 7 September 2010 (Prices subject to change)*