

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, "Oosterse" gazpacho
As a salad with cucumber, savoury salted lemon biscuit, "Oriental" gazpacho

2008 Grauburgunder Muschelkalk, spätlese trocken, Theo Minges, Flemlingen, Pfalz



Jacobsmossel & pistache
Scallop & pistachio

Geroosterd, geglaceerde ossenstaart en bloemkool, crème van pistache,
saus van "ongerijpte" druiven
Roasted, glazed oxtail and cauliflower, pistachio cream, "unripe" grape sauce

2010 Viognier, Yves Cuilleron Vin de Pays Rhodanniennes



Black Angus rund & snijboon
Black Angus beef & runner bean

6 weken gerijpte lende, bruine sjalottencompote en huisgemaakte friet,
béarnaise van snijboon met truffel
6 week aged loin, brown shallot compote and homemade chips, runner bean and truffle béarnaise

2009 Valpolicella 'Ripasso', Tommasi



Chocolade & yuzu
Chocolate & yuzu

Twee bereidingen van chocolade met yuzu
Two preparations of chocolate with yuzu

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 95,- passend glas wijn op basis van 4 gangen 37,-
Menu 4 courses 95,- selection of wines base don 4 courses 37,-

Vanaf 5 januari 2012 (Prijswijzigingen voorbehouden)
From 5 January 2012 (Prices subject to change)

Grand Menu Karel V

Als 4 – 5 – 6 of 7 gangen menu te bestellen per tafel
To be ordered per table as a 4 – 5 – 6 or 7 course menu

1. Rund & koffie – *Beef & coffee*

Als tartaar, aangemaakt met koffie en hazelnoot, bloemkoolcouscous en kaviaar
As tartar, made with coffee and hazelnut, cauliflower couscous and caviar
2010 Falanghina, Feudi di San Gregorio, Campania



2. Langoustine & zwezerik – *Langoustine & sweetbreads*

Carpaccio met vinaigrette van shiso en krokante zwezerik
Carpaccio with a shiso vinaigrette and crispy sweetbreads
2010 Weissburgunder trocken, 'von Kalkstein', Weingut Seehof, Rheinhessen



3. Kalfswang & jenever – *Veal cheek & "jenever"*

Zacht gegaard met jenever, knolselder en truffel
Softly cooked with Dutch gin, celeriac and truffle
2010 Sostegno, Monferrato, Marchesi Alfieri



4. Baambrugs big & laurier – *"Baambrug" pork & bay leaf*

Filet, licht gerookt met laurier, lever met spek en ui, jus van laurier
Fillet, lightly smoked with bay leaf, liver with bacon and onion, bay leaf gravy
2007 Mmmmm de Castaño, Yecla



5. Belper knolle & zuidvruchten – *"Belper Knolle" & tropical fruits*

Geschaafd, zuidvruchten "geweekt" als mosterdfruit
Grated, tropical fruit "canned" as mustard fruits
2004 Late Bottled Vintage Port, Taylor's



6. Stroopwafel & karamel – *Dutch syrup waffle & caramel*

Als soufflé van Oud-Hollandse stroopwafel, roomijs van karamel
As a soufflé from old Dutch syrup waffle, caramel ice cream
Marsala Superiore Riserva, Dolce 5 anni, Martinez



7. Kalamansi & vanille – *Calamansi & vanilla*

Als krokant en curd, stilstaand ijs van vanille met pinda
As a crunch and curd, vanilla and peanut parfait
2009 Dindarello, Fausto Maculan, Veneto

4 gangen € 69	(gerecht 1 · 2 · 4 · 7)	passend glas wijn op basis van 4 glazen € 34,50
5 gangen € 79	(gerecht 1 · 2 · 4 · 6 · 7)	passend glas wijn op basis van 5 glazen € 42,50
6 gangen € 89	(menu zonder gerecht 3)	passend glas wijn op basis van 6 glazen € 49,50
7 gangen € 99	(volledig menu)	passend glas wijn op basis van 7 glazen € 56,50
4 courses € 69	(course 1 · 2 · 4 · 7)	selection of wines based on 4 glasses € 34,50
5 courses € 79	(course 1 · 2 · 4 · 6 · 7)	selection of wines based on 5 glasses € 42,50
6 courses € 89	(menu without course 3)	selection of wines based on 6 glasses € 49,50
7 courses € 99	(complete menu)	selection of wines based on 7 glasses € 56,50

Vanaf 5 januari 2012 (Prijswijzigingen voorbehouden)
From 5 January 2012 (Prices subject to change)