

## Voorgaand... To start...

### **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*

50,00

### **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*

40,00

### **Eendenlever & peer - *Duck liver & pear***

Gekonfijt met Jamaicaanse peper, twee bereidingen van peer

*Confit with Jamaican pepper, two preparations of pear*

38,00

### **Noordzee krab & "oosterse" gazpacho - *North Sea crab & "oriental" gazpacho***

Als salade met komkommer, hartige kletschop van gezouten citroen met een "oosterse" gazpacho

*As a salad with cucumber, savoury biscuit with salted lemon with an "oriental" gazpacho*

36,00

### **Konijn & zuurzak - *Rabbit & sour sop***

In zijn geheel, op verschillende manieren bereid, crème van zuurzak en Turkse yoghurt

*Prepared in various ways, sour sop cream and Turkish yoghurt*

34,00

### **Varken & laurier - *Pork & bay leaf***

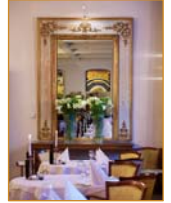
Als marbré met de wang, lever, filet en gedroogde ham in een gelei van laurier

*Served as a marbré with pork cheek, liver, fillet and dried ham in a bay leaf jelly*

32,00

Vanaf 19 januari tot en met 22 maart 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)

*Valid from 19 January until 22 March 2010 (Prices subject to change)*



# Uit het water...

## *From water...*

### 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*  
34,00 / 42,00

### 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*  
32,00 / 40,00

### Makreel & inktvis – *Mackerel & octopus*

Als pot au feu geserveerd met gebakken kikkerbilden, bouchot mossel en een bouillon van inktvis  
*Served as pot au feu with baked frogs legs, bouchot mussel and an octopus bouillon*  
32,00 / 38,00

### Rode mul & "knoflook" – *Red mullet & garlic*

Op de huid gebakken met puree van zwarte knoflook, ratatouille met noten en een saus van gepofte knoflook  
*Baked on its skin, black garlic puree and ratatouille with nuts, baked garlic sauce*  
32,00 / 38,00

Genoemde prijzen hebben betrekking op voor- of tussengerecht / hoofdgerecht  
*Prices above are for starter- or second starter / main course*

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



## Van het land... *From land...*

### **Aubrac rund & snijbonen – *Aubrac beef & runner 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 runner bean béarnaise with truffle*

45,00

### **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*

44,00

### **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*

43,00

### **Gascogne varken & truffel – *Gascogne pork & truffle***

Kotelet gebraden, nek zacht gegaard met rode biet, truffelpuree en eigen jus

*Roasted pork chop, neck gently cooked with red beetroot, truffle puree and its own gravy*

43,00

### **Boseend & vadouvan – *Wood duck & vadouvan***

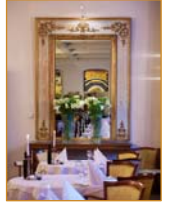
Bereid met vadouvan en Japanse gember, crème van tulpenbollen met een vinaigrette van meiknol en piment

*Prepared with vadouvan and Japanese ginger, tulip bulb cream and a turnip and allspice vinaigrette*

40,00

Vanaf 19 januari tot en met 22 maart 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)

*Valid from 19 January until 22 March 2010 (Prices subject to change)*



# De kaas...en Port

## *Cheese...and Port*

### **Kaas & brood – *Cheese & bread***

De kazen zijn afkomstig van boerderij "de Lindenhoff" geserveerd met ongerezen brood uit Sicilië  
*From our cheese trolley selection from "de Lindenhoff" served with Sicilian flatbread*  
19,50

1991 Quinta de Vargellas, Vintage, Taylor's  
Per half flesje / *per half bottle* 82,50

**Belper knolle & peulvruchten – *Belper knolle & legumes***  
Geschaafd, zacht gegaarde peulvruchten als salade met noten  
*Grated, gently cooked legumes as a salad with nuts*  
19,50

20 Years Old Tawny, Taylor's  
Per glas / *per glass* 14,50

**Comté & aubergine – *Comté & aubergine***  
Als madelaine geserveerd met Taggiasche olijven, compote van gepofte aubergine  
*Served as a Madelaine with Taggiasche olives, baked aubergine compote*  
17,50

2003 Late Bottled Vintage Port, Taylor's  
Per glas / *per glass* 6,25

**Johan Kragtwijk – Maître d'hôtel / Sommelier**

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



# Het zoet...

## Sweets...

**"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*  
16,50

**Ananas & pandan – Pineapple & pandan**  
Als terrine met mango en custard van citroengras, roomijs van pandan  
*Served as a terrine with mango and lemongrass custard, pandan ice-cream*  
16,50

**Peer & suiker – Pear & sugar**  
Gebakken als tartelette met vanille roomijs en karamelsaus  
*Baked as tartlet with vanilla ice-cream and a caramel sauce*  
16,50

**Bitterkoekjes & rozijnen (20 minuten) – Almond biscuits & raisins (20 minutes)**  
Als soufflé met roomijs van boerenjongens  
*As soufflé with ice-cream of raisins soaked in Dutch brandy (boerenjongens)*  
16,50

**Room & sorbets – Ice-cream & sorbets**  
Dagelijks vers gedraaid room- en sorbetijs  
*Freshly made every day*  
14,50

**Bart La Grouw – Pâtissier**

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