



Voorgaand...

To start...

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
29,00

Konijn & zuurzak – *Rabbit & soursop*

In zijn geheel, op verschillende manieren bereid, crème van zuurzak en Turkse yoghurt
Prepared in various ways, soursop cream and Turkish yoghurt
27,00

Gasconne rund & gillardeau oester – *Gasconne pork & Gillardeau oyster*

Fijngemalen van "de Lindenhoff", kwartel dooier en twee bereidingen van gillardeau oester
Mince from "The Lindenhoff", quail egg yolk and two preparations of Gillardeau oyster
30,00

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
31,00

Buikspek & truffel – *Bacon & truffle*

Zacht gegaard, bedekt met truffel, pompoen crème en gebakken brood
Gently simmered, covered with truffle, pumpkin cream and baked cream
30,00

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



Uit het water...

From water...

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
28,00 / 38,00

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
26,00 / 36,00

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
25,00 / 35,00

Zeeduivel & 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
32,00 / 42,00

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

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



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

Aubrac rund & snijbonen – *Aubrac beef & runner beans*
Gebraden lende, bruine sjalottencompote, huisgemaakte friet en
een béarnaise van snijbonen met truffel
*Baked loin, brown shallot compote, homemade chips
and runner bean béarnaise with truffle*
46,00

Gasconne varken & truffel – *Gasconne pork & truffle*
Kotelet gebraden, nek zacht gegaard, rode en gele biet, truffelpuree en eigen jus
*Broiled pork chop, gently simmered neck, red and yellow beetroot,
truffle puree and its own gravy*
45,00

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
45,00

Lamszadel & yoghurt – *Saddle of lamb & yoghurt*
Op de barbecue geroosterd, stoofvlees van de nek als "salade" met zeesla, jus van yoghurt
Barbecue roasted, stewed neck as a salad with sea lettuce and yoghurt gravy
38,00

Bresse kip & Szechuan peper (2 personen) – *Bresse chicken & Szechuan pepper (2 persons)*
Gebraden op karkas, met zijn gekonfijte hart, lever en maag, ravioli van eekhoorntjesbrood,
saus van Szechuan peper
*Prepared on the carcass, with a confit of heart, liver and stomach, porcini ravioli
and a Szechuan pepper sauce*
35,00 p.p.

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



De kaas...en Druif

Cheese...and Grape

Kaas & brood – *Cheese & bread*

De kazen zijn afkomstig van boerderij "de Lindenhoff"; geserveerd met ongerezen brood uit Sicilië
A cheese selection from the "Lindenhoff" farm served with Sicilian flatbread
19,50

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

Langres & "nazomerse" zuurkool – *Langres & "late summer" sauerkraut*

Als crème tussen gebakken brioche met radijs en groene appel, fris van "zomerse" zuurkool
As a cream in baked brioche with radish and green apple, "summer" sauerkraut
19,50

2002 Riesling Spätlese, Eitelsbacher Karthäuserhofberg, Mosel-Saar-Ruwer, Trier
Per glas / *per glass* 11,50

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

Als "magnum" geserveerd
Served as a "Magnum"
17,50

2007 Carmes de Rieussec, Sauternes
Per glas / *per glass* 10,75

Johan Kragtwijk & Mirck Klerk – Sommeliers

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



Het zoet... *Sweets...*

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

16,50

Ananas & kokos – *Pineapple & coconut*

Gekonfijt en als mousse met kokos sorbetijs
Confit and as a mousse with coconut sorbet ice cream

16,50

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

16,50

Hibiscus & karnemelk – *Hibiscus & buttermilk*

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

16,50

Room & sorbets – *Ice cream & sorbets*

Dagelijks vers gedraaid
Freshly made every day

14,50

Bart La Grouw – Pâtissier

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