

## Laat u zich verrassen door onze Chef!....

3-gangen   voorgerecht   hoofdgerecht   dessert	45.00
4-gangen   voorgerecht   tussengerecht   hoofdgerecht   dessert	57.50
5-gangen   voorgerecht   soep   tussengerecht   hoofdgerecht   dessert	65.00

Wijnbegeleiding; 7.50 per glas

\*\*\*\*\*

## Dineert u liever à la carte....

### Voorgerechten

Tonijntartaar, rillette en kibbeling van kabeljauw, gamba in tempura,  
Hollandse garnalen en een kaviaarvinaigrette

16.50

\*\*\*\*\*

Krokante gamba's 5 stuks, gestoofde spinazie, soja-gembersaus

17.50

\*\*\*\*\*

½ dozijn Zeeuwse oesters, cru 19.50 (3 stuks 10.00)

Gegratineerd 22.50 (3 stuks 12.50)

\*\*\*\*\*

Gegratineerde ½ kreeft met tagliolini en coquille st.-Jacques

24.50

\*\*\*\*\*

Carpaccio van ossenhaas met truffelcrème, Parmaham,  
geschaafde Parmezaan, kroketje van pastinaak en truffel

15.50

\*\*\*\*\*

Rouleau van Parelhoen met pata negra ham, gerookte eendenborst  
loempia van eend, met een soja-sesam vinaigrette

19.50

## Voorgerechten

Tartaar van het Angusrund met gebakken en krul van eendenlever,  
ravioli van eekhoorntjesbrood en balsmico vinaigrette

19.50

\*\*\*\*\*

Proeverij L'leveling:

Kreeftenbisque royal, gravad lax met mosterd-dille,  
coquille st.-Jacques, tonijn tataki, foie gras, Pata negra ham

22.50

\*\*\*\*\*

Torentje van parelgort met kerrie. tomatencouscous , ravioli van ricotta,  
Waldorf salade, krokante ui en kroketje van oesterzwammen

16.50

## Soepen

Krachtige ossenstaartconsommé met fijne groenten  
geparfumeerd met Madeira

8.50

\*\*\*\*\*

Velouté van witlof met tartaar van coquilles,  
tuinkruiden en krokante hazelnootjes

10.00

\*\*\*\*\*

Kreeftenbisque royal, met lobbige room en Armagnac

15.00

## Hoofdgerecht vegetarisch

Loempia van gestoofde groenten met kruiden linguine  
truffelroerei en krokante prei

24.50

## Hoofdgerechten vis

Panache van Schotse zalm, zeebaars en gamba in tempura  
met een kruiden/Hollandaisesaus

26.50

\*\*\*\*\*

Gebakken kabeljauwfilet met coquille st.-Jacques en een beurre blanc saus

27.50

\*\*\*\*\*

Gegratineerde hele kreeft Thermidor met Hollandse garnaltjes  
fondantaardappeltjes en een kreeftenjus

45.00

\*\*\*\*\*

Gebakken en gefileerde zeetong met aardappelkroketjes  
en een blanke botersaus

45.00

Heeft u wensen op het gebied van allergenen en diëten dan vernemen wij die graag van u

## Hoofdgerechten vlees

Zacht gegaarde varkenshaasfilet met krokante bacon  
en een grove Dijon mosterdsaus

26.50

\*\*\*\*\*

Suprême van parelhoenfilet met ravioli van truffel en saus van morilles

29.50

\*\*\*\*\*

Gebraden kalfshaas met kalfssukade, krokante zwezerik en Madeirasaus

35.00

\*\*\*\*\*

Tournedos van Ierse ossenhaas met rode port saus en quiche Lorraine

27.50 (130 gram) | 35.00 (180 gram)

## Supplement gebakken eendenlever

10.00

## Desserts

Assortiment van 5 geselecteerde kazen,  
met notenbrood en vijgencompote

15.50

\*\*\*\*\*

Gemarineerde ananas met mousse van witte chocolade,  
poffertjes en vanille ijs

11.50

\*\*\*\*\*

Bavarois van hazelnoten en praline,  
met Zwitserse room en ijs van Baileys

11.50

\*\*\*\*\*

Dame blanche:

Bourbon vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

10.00

\*\*\*\*\*

Lievelingsdessert:

Proeverij van zoete lekkernijen, om te delen, 2 personen

22.50

## Koffie specialiteiten

- 9.50 -

Franse koffie, met Grand Marnier

\*\*\*\*\*

Ierse koffie, met Jameson Irish whiskey

\*\*\*\*\*

Rüdesheimer koffie, met Asbach Uralt

\*\*\*\*\*

Italiaanse koffie, met Amaretto

\*\*\*\*\*

Spaanse koffie, met Likeur 43, of Tia Maria