

MENU VAN DE CHEF

Onze chef tovert versproducten van het seizoen om in een culinaire beleving om samen te delen of alleen van te genieten. Laat je verrassen door onze chef met gerechten geïnspireerd door invloeden van over de hele wereld.

Met het luxe wijnnarrangement serveren wij bij iedere gang een wijn die perfect bij het gerecht past. Onze uitgebreide wijncollectie is zorgvuldig samengesteld.

Verrassingsmenu 3-gangen **36**
 Verrassingsmenu 4-gangen **45**
 Verrassingsmenu 5-gangen **54**

Luxe wijnnarrangement 3-gangen **24**
 Luxe wijnnarrangement 4-gangen **31**
 Luxe wijnnarrangement 5-gangen **38**

TO START *OR* TO SHARE

Brood V
 Huisgemaakte hummus en kruidenboter

Black Tiger Gamba
 Gegrild met gele curry en radijs

3 Bereidingen van Bloemkool V
 Verschillende bereidingen van bloemkool en Romanesco

Kinilaw
 Filipijnse ceviche met kokos en kalamansi

6 Oesters per stuk **3.5**
 Zeeuwse Creuses, modern of klassiek

12 Pastrami van het hert **12**
 Zwarte knoflook en boerenkool

10 Gnocchi V **10**
 Italiaanse deegbolletjes met truffelcrème, wilde paddenstoelen en ricotta salata
Eventueel te bestellen als hoofdgerecht **+10**

11

FINGERFOOD

Buffalo Chicken Wings
 Met ranch saus

Nachos Pulled Chicken
 Salsa guacamole en crème fraîche

Fried Squid
 Gefrituurde inktvis in tempura coating

Charcutterie
 Selectie van ambachtelijke vleeswaren, met brood, olijven en kaas

9 Borrelplank **26.5**
 Selectie van snacks, ambachtelijke vleeswaren, kaas, brood en olijven

10 Bittermix **13**
 Mix van gefrituurde snacks

10 Bitterballen 6 stuks **6.5**

22.5 Kaas stengels V 9 stuks **8**

Spring rolls V 9 stuks **7.5**

Allergieën? Wij vragen u vriendelijk eventuele allergieën en/of intoleranties vooraf aan ons door te geven.

V vegetarisch | V vegan

MAINS

Eendenborst

Gerookte bieten crème
en gekarameliseerde pastinaak

26

Chicken Supreme

Kipfilet met huid in Filipijnse marinade
met gefrituurde rijstcake en gepekeld chayote

24

Koolraap

Langzaam gepoft met gebrande ui,
groentechips en plantaardige jus

20

Vis van de Markt

Vraag onze bediening naar de vis van de markt

Marktprijs

VAN DE GRILL

Governor Cheeseburger 180g

Runderburger met kaas, augurk en curly fries

19

Tournedos 250g

Ossenhaas met seizoensgroenten

35

Flat Iron 250g

Sukade steak met seizoensgroenten

26

T-Bone 1kg

Voor 2 personen, geserveerd met seizoensgroenten

95

Secreto Iberico 200g

Hooggemarmerde iberico steak geserveerd
met seizoensgroenten

28

Chateaubriand 600g

Voor 2 personen, geserveerd met seizoensgroenten

74

SAUZEN

Jus de Veau 3 | Porcini schuim 3 | Peper Jus 3 | Chimmichurri 3

SIDES

Curly Fries 7 | Crispy Fried Potatoes 6 | Grilled Vegetables 5 | Green Salad 7

DESSERTS

Gestoofde Kweeper

Speculaas, salmiakijs, gembersiroop

12

Tonkaboon Cheesecake

Tonkaboon cheesecake met perzik
en huisgemaakt ijs van gebrande honing

12

Ananas kokos sorbet

Kokoschips, krokantje van honing

12

Kaasplateau

15

DESSERT COCKTAILS

Lemon Hazelnut Merengue

Frangelico, Limoncello, Cointreau, limoen, eiwit

13

Espresso Martini

Ketel One Vodka, Kahlua, espresso

12

Scroppino Limoncello

Cava, limoncello, citroen, vanilleijs

8

SPECIAL COFFEE

Espresso, slagroom en een shot van:

French Coffee

Grand Marnier
of Cointreau

8.5

Kiss of Fire

Tia maria & Cointreau

8.5

Italian Coffee

Amaretto

8.5

Baileys Coffee

Baileys Original

8.5

Spanish Coffee

Tia Maria of Licor 43

8.5