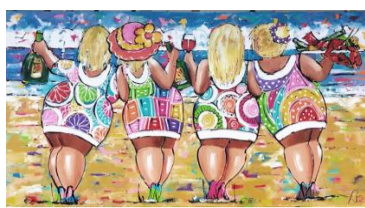


Diner



Veel van onze gerechten lenen zich voor shared dining. Deel meerdere gerechten met je tafelgenoten en proef meer verschillende smaken tijdens je diner.

BITES

Mini artisjokken <i>Franse vinaigrette</i>	10
6 Truffelkroketjes <i>Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise</i>	10
Ebi fry shrimp <i>4 Gefrituurde grote garnalen, sriracha, yuzu mayonaise, koriander en bosui</i>	12
Ossenworst <i>Amsterdamse ossenworst, komkommeratjar, gebakken uitjes, bosui, wasabidressing, en sesamsaus</i>	11
6 Wieringer garnalenkroketjes <i>Cornichons en mosterdmayonaise</i>	12

VOORGERECHTEN

Brinjal met fetatzatziki <i>Huisgemaakte spicy chutney van aubergine en courgette, feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en focaccia</i>	12
Burrata en tomaat <i>Extra romige mozzarella, Coeur de Boeuf tomaat en sesam-sjalot dressing</i>	12
Zalm- en coquilletartaar <i>Rauwe zalm, coquille, komkommer, zalm- en haringkaviaar, ponzu, sesamsaus en pappadum</i>	15
Hollandse garnalen salade <i>Hollandse garnalen, avocado, gemengde salade, zoetzure tomaat, lemongrass-cocktailsaus</i>	16
Ceviche van zeebaars met avocado <i>Rauwe zeebaarsfilet à la minute gemarineerd in limoensap en nuoc mam geserveerd op een halve avocado</i>	16
Langoustinebisque <i>Langoustines, scholfilet, gekonfijte tomaat en venkel</i>	17
Eend met vijgen en truffeldressing <i>Paté en gerookte eendenborst, rucola, truffeldressing en verse vijgen</i>	13
Coquilles en bloemkoolscordalia <i>Gebakken coquilles, puree van aardappel, bloemkool en knoflook met kerrieboter en gedroogde pancetta</i>	16
Jamon Iberico de Cebo (Pata Negra) <i>Iberico ham met brichetoast, gekonfijte tomaat en truffelmayonaise</i>	16
Charcuterie <i>6 soorten Franse en Italiaanse vleeswaarspecialiteiten met comichons, rode uienconfit, rucola, brood en toast</i>	vanaf 2 personen p.p. 15

DINER SALADS

De salades zijn verkrijgbaar in 2 formaten
*als klein/voorgerecht
*als groot/maaltijdsalade, geserveerd met frites

Thai beef salad <i>Gebakken beeffreepjes op een frisse salade met o.a. munt, koriander, pinda's, Thaise chilidressing, sesamzaad en sesammayonaise</i>	kl. 15 gr. 25
Salade Landaise <i>Gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en cashewnoten op een salade met o.a. gerookte eendenborst, cranberries, croutons, vijgen en mosterd dressing</i>	kl. 14 gr. 24
Warme geitenkaas salade <i>Frisse salade met op notenbrood geserveerde 'Buche Chevre' uit de oven, noten, vijgen, cranberries, verse munt en Dijon mosterd dressing</i>	kl. 12 gr. 22

OESTERS

Vanaf 3 stuks

French style <i>Sjalotjes in Merlot-azijn, brood, boter en tabasco</i>	per stuk 3,5
Japanese style <i>Wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikaké</i>	per stuk 3,5
Gegratineerd <i>Camarque boter, knoflook, peterselie, panko en Parmezaanse kaas</i>	per stuk 4
Blikje Beari kaviaar 30 gram <i>Blini's, boter en crème fraîche</i>	45

HOOFDGERECHTEN

Spaghetti alla Norma <i>Verse spaghetti met een saus van pomodoritomaten, geroosterde aubergine, kappertjes, sjalotjes en olijven. Geserveerd met rucola en Parmezaanse kaas</i>	21
Paddenstoelen teriyaki <i>Mix van verschillende soorten gebakken paddenstoelen, bosui, zoete paprika, edamame, teriyakisaus, basmati en wasabikroepoek</i>	22
Spaghetti con scampi e coquille <i>Verse spaghetti, langoustinestaartjes, coquilles, zeekraal, lamsoren en huisgemaakte pomodoripassata</i>	28
Bourride de lotte <i>Gestoofde zeeuivel in een roomsaus van knoflook, zoete paprika en tomaatjes, gekookte aardappel, geroosterde paprika en rouille</i>	32
Zeebaars – en scholfilet a la plancha <i>Kort gebakken filets met een Méditerrané tomatensalsa, geroosterde winterpeen en gefrituurde rösti</i>	28
Peppersalmon <i>Geroosterde zalmfilet, zwarte peper, romige groene pepersaus, gekonfijte tomaat, geroosterde venkel en aardappelsalade met gerookte paling</i>	24
Rendang <i>De bekende Indische curry van Black Angus sukade met komkommeratjar, seroendeng, groente, gebakken uitjes, 3-kleurenrijst en cassave kroepoek</i>	25
Cuisse de canard <i>Gekonfijte eendenbout, wijnzuurkool, spek, gerookte eendenborst gekookte aardappel, eendenjus en veenbessen met gekonfijte sinaasappel</i>	24
Hertenbiefstuk <i>Paddenstoelen, wildsaus, gefrituurde rösti, stoofpeer, spruiten en vijgen</i>	32
Flat iron steak <i>Gesplitste Black Angus sukade-steak (grain-fed), Oosterse peperjus, Briochebrood, sla en frites</i>	30

SPECIALS

Vanaf 2 personen en minimaal 1 dag van te voren reserveren voor de lunch.

BOUILLABAISSE

35 p.p.

Royaal gevulde Provençaalse visschotel. Een rijk gevulde soep met tomaat en paprika en o.a. zeeduivel, zeebaars, schol, langoustines, inktvis, garnalen en coquilles. Geserveerd met stokbrood, croutons en rouille.

THAISE BOUILLABAISSE

33 P.P.

Thaise variant op bovenstaande Bouillabaisse, i.p.v. de soep en brood, rode curry en basmatirijst

BOEUF BOURGUIGNON

33 p.p.

Stoofpot van mals Black Angus beef en rode wijn met kruiden, knoflook, buikspek, wintergroente en paddenstoelen

SIDE DISHES

Crispy frites met Dijonmayonaise	4
Salade <i>Gemengde sla, gemarineerde cherytomaatjes, kappertjes, croutons, olijven en caesardressing</i>	5

BOURGONDISCHE KAASPLANK

6 soorten kaas met o.a. Schiemonnikogger kaas en notenbrood

BOURGONDISCHE KAASPLANK	14
--------------------------------	----

DESSERTS

Flat white Martini <i>After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso</i>	11
Eton mess 'De4Dames' <i>Cranberries, blauwe bessen, meringue, mascarpone en sorbetijs</i>	13
Mango and vanilla <i>Vanille- en mangoijs, mango espuma, blauwe bessen en kokos-pandacake</i>	12
Chocolate and orange <i>Chocolademousse, sinaasappelijs, mascarpone, chocoladenoten en gekonfijte sinaasappel</i>	11
Limoncello tiramisu <i>Mascarpone, lange vingers, limoncello, lemoncurd, witte chocolade, vanille-ijs met blauwe bessen</i>	12

Heeft u een allergie? Vraag onze bediening naar de mogelijkheden!

