



# 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*  
36,00

### **Gasconne rund & gillardeau oester – *Gasconne beef & gillardeau oyster***

Fijn gemalen van "de Lindenhoff", kwartel dooier en twee bereidingen van gillardeau oester  
*Mince from "the Lindenhoff", quail egg yolk and two preparations of gillardeau oyster*  
38,00

### **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

### **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*  
32,00

Vanaf 11 mei tot en met 3 juli 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)  
*Valid from 11 May until 3 July 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*  
32,00 / 40,00

## 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*  
31,00 / 38,00

## Zeeuivel & zoete knoflook – *Monkfish & sweet garlic*

Gepikeerd met gezouten citroen, fijn gesneden garnalen met gezoete knoflook en eigen jus  
*With salted lemon, finely cut shrimps with sweet garlic and its own gravy*  
31,00 / 38,00

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

Vanaf 11 mei tot en met 3 juli 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)  
*Valid from 11 May until 3 July 2010 (Prices subject to change)*



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

### Kalfszwezerik & kreeft – *Veal sweetbreads & lobster*

Geglanceerd met kreeftencoulis, zachte gegaarde kreeft met morilles, gebakken soldaatje en truffel  
*Glazed with lobster coulis, gently cooked lobster with morels, crouton and truffle*  
46,00

### 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*  
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*  
43,00

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

Bereid met vadouvan en Japanse gember, crème van leliebollen met  
een vinaigrette van meiknol en piment  
*Prepared with vadouvan and Japanese ginger, lily bulb cream and  
a turnip and allspice vinaigrette*  
40,00

Vanaf 11 mei tot en met 3 juli 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)  
*Valid from 11 May until 3 July 2010 (Prices subject to change)*



# De kaas...en Wijn

## *Cheese...and Wine*

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

De kazen zijn afkomstig van boerderij "de Lindenhoff"; geserveerd met ongerezen brood uit Sicilië  
*From our cheese trolley; a 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

### **Langres & "zomerse" zuurkool – *Langres & "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 11 mei tot en met 3 juli 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)  
*Valid from 11 May until 3 July 2010 (Prices subject to change)*



# Het zoet... *Sweets...*

## **Framboos & Vanille "Madagaskar" – *Raspberry & "Vanilla Madagascar"***

Vers en als macaron met mousse van vanille uit Madagaskar  
*Fresh and as a macaroon with Madagascar vanilla mousse*

16,50

## **Rabarber & gember – *Rhubarb & ginger***

Gekonfijt met gekookt eiwitschuim, crème van sinaasappel en gember  
*Confit with cooked egg white foam, orange and ginger cream*

16,50

## **Aardbei & witte chocolade – *Strawberry & white chocolate***

Als "ontbijt met gesuikerde muesli yoghurt" gevuld in een bal van witte chocolade  
*Served as "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 room- en sorbetijs  
*Daily made ice cream and sorbets*

14,50

**Bart La Grouw – Pâtissier**

Vanaf 11 mei tot en met 3 juli 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)

*Valid from 11 May until 3 July 2010 (Prices subject to change)*