



# DINNER DEAL

## VANAF € 49,50 P.P.

Menu zonder keuze

Menu met keuze in het voor- *OF* hoofdgerecht

Menu met keuze in het voor- *EN* hoofdgerecht

### 3 gangen

€ 49,50 p.p.

€ 54,50 p.p.

€ 59,50 p.p.

### 4 gangen

€ 62,50 p.p.

€ 67,50 p.p.

€ 72,50 p.p.

Uiteraard houden wij rekening met vegetariërs, allergieën en zwangere gasten en dit wordt door ons niet gezien als een keuze in het voor- en/of hoofdgerecht.

Jullie menukeuze willen wij graag vooraf weten.



## Voorgerechten

Gemarineerde zalm | citrus |  
venkelsalade | kervel hangop


Rare-roasted Yellowvin tonijn |  
krokante gamba | sesam dressing

Paling uit eigen rookoven | knolselderij |  
aardappelkaantjes (+ € 5)

Carpaccio van ossenhaas | krokantje van Parmezaan |  
rucola | pijnboompitten

Iberico buikspek | Bali style | pinda crème | zoet zure  
paksoy | kousenband | seroendeng

Pastrami van eendenborst | eendenlevercrème |  
gebrande zilveruitjes | hazelnoot (+ € 5)

Burrata | salade | zwarte quinoa |   
geroosterde tomaat | harissa olie

Steak tartaar van gepofte wortel |   
eidooier van kwartel | jonge geitenkaascrème





## Soepen

Heldere bouillon | paddestoelen 

Heldere bouillon | ossenstaart | grote gevulde ravioli |  
fijne groenten

Licht gebonden bisque van strandkrabben |  
Hollandse garnaltjes | crème fraîche (+ € 3)

## Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaarsfilet |  
cherry tomaatjes | antiboise


Gebakken schelvisfilet | korstje van tomaat |  
olijf | basilicum | gegrilde coquille


Gegrilde witte heilbotfilet |  
gepofte bospeencrème | beurre noisette (+ € 8)

Sous-vide parelhoen | bitterbal  
van het gekonfijte boutje | gevogelte jus

Picanha van kalf | pommes Anna |  
krachtige kalfsjus | seizoensgroenten

Chateaubriand | gebakken eendenlever |  
truffeljus (+ € 8)

Tomatenpolenta | auberginecrème |   
gezouten citroendressing

Home made tortellini's van Old Rotterdamse  
kaas | geroosterde bosuitjes | walnoot 



## Garnituur

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse  
garnituren. Wij houden hierbij rekening met het seizoen,  
de beschikbaarheid en de kwaliteit.

Daarbij gebruiken we veel producten met het  
"mijn boer" label. Eerlijk en heerlijk.  
Geteeld met meer aandacht en meer smaak.

Extra groentegarnituur of ambachtelijke "skin-on" frites  
+ € 4,75 p.p.



## Nagerechten

Internationale selectie van kazen |  
appelstroop en kletzenbrood (+ € 5)

Taartje van pure chocolade | sorbet van pure chocolade |  
krokantje met peper

Ananas salade | mangocrème | marshmallow |  
kokoscake | piña colada sorbet

Lemon curd | merengue |  
gebrand eiwit | crumble

Grand dessert:  
proeverij van diverse nagerechten (+ € 5)

