

WIJN

WIT

Droog en bloemig

Terret, Laroche, Le Sud de France

5 24

Fruutig en intens

Sauvignon Blanc, Laroche, Le Sud de France

5,5 26,5

Vol en stevig

Chardonnay, Viña Laroche, Casablanca Valley, Chili

6 28,5

Zoet en fruitig

Late harvest Chenin Blanc, Drostdy-Hof, Zuid-Afrika

5 24

ROSÉ

Droog en fruitig

Rose de la Chevalière, Laroche, Le Sud de France

5 24

Esprit de Gassier, Provence, Frankrijk

6 29

ROOD

Kruidig en toegankelijk

Grenache, Laroche, Le Sud de France

5 24

Vol en zacht

Merlot, Laroche, Le Sud de France

5,5 26,5

Krachtig en complex

Cabernet Sauvignon, Viña Laroche, Maipo Valley, Chili

6 28,5

NON-ALCOHOLISCHE WIJN

Land Tour, Wit, Duitsland

4,5 22,5

Land Tour, Rood, Duitsland

4,5 22,5

BUBBELS

CAVA

Brut Reserva, Cava MVSA de Vallformosa, Spanje

6,5 30

Brut Rose, Cava MVSA de Vallformosa, Spanje

25

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot, Brut Carte Jaune, Yellow Label

9,5 57,5

Veuve Clicquot, Rich (ananas, paprika of komkommer)

9,5 57,5

Veuve Clicquot, Rich Rose (limoen of gember)

12,5 75

Veuve Clicquot, Cuvée Rose

65

Veuve Clicquot, Cuvée Demi-Sec

57,5

Veuve Clicquot, La Grande Dame Blanc, 2006

135

Moët & Chandon, Brut Imperial

60

Moët & Chandon, Ice Imperial

85

Moët & Chandon, Cuvée Dom Perignon 2006

195

Ruinart, Blanc de Blancs

90

NON-ALCOHOLISCHE BUBBELS

Pierre Zero, Sparkling White, Les Domaines Pierre Chavin

5 25

Pierre Zero, Sparkling Rosé, Les Domaines Pierre Chavin

5 25



DINER VAN
DE DAME

17:00 - 22:00



PAVILJOEN VAN
DE DAME

Laat u verrassen!

Het verrassingsmenu bestaat uit gerechten die niet voorkomen op de kaart, maar die speciaal voor het verrassingsmenu worden samengesteld. We werken zoveel mogelijk met seizoensproducten.

3-gangen verrassings Menu 36,00

Voor-/Hoofd-/Nagerecht

4-gangen verrassings Menu 42,50

Voor-/Tussen-/Hoofd-/Nagerecht

POKÉ BOWLS

Poké (spreekt uit als pokay) is een traditioneel gerecht uit Hawaïi.

ZALM

Edamame/Rettich/Zeewier/Furikake
Geroosterde sesam dressing

8,5

TONIJN

Surimi/Biet/Wasabi mayonaise
Sesam-sojadressing

8,5

TOFU Vega

Chioggia biet/Zeewier/Edamame/Spaanse peper
Sesam-sojadressing

7,5

ZACHT GEGAARDE SUKADE

Edamame/Lente ui/Komkommer/Sesam

8,5

VOORGERECHTEN

RUSTIQUE BROOD _____ 6,5
Boter/Courgette tapenade/Aioli

SALADE CAESER _____ 12,5
Ansjoviscrème/Schuim van Parmezaan/Kwartelei/Gebakken kipfilet

KROKANT GELAKT SPEK _____ 12
Gekarameliseerde wortel/Gember schuim/Knoflook/Ingelegde tomaatjes

TERRINE VAN GEPEKELDE LAMSNEK _____ 12
Crème van doperwten/Gebakken quinoa/Compote van mini groenten

BAVAROISE VAN TOMAAT Vega _____ 10
Zoet-zure komkommer/Crème van wakame/Amandel saffraan vinaigrette

INGELEGDE KABELJAUW _____ 11,5
Crème van pompoen/Zoet-zure groenten/Gepofte wilde rijst/Roodlof

CARPACCIO _____ 12
48 maanden Parmezaan/Mesclune/Truffelmayonaise/Pijnboompitten

STEAK TARTARE _____ 14,5
Kwartel ei/Crème fraîche/Kaviaar

SOEPEN Geserveerd met brood

DOPERWTENCRÈME SOEP Vega _____ 7
Munt crème fraîche/Zwarte peper olie

HELDERE GAZPACHO _____ 7,5
Ingelegde makreel/Limoenolie/Tomatengel

KREEFTENBISQUE _____ 8,5
Hollandse garnalen/Bosui chiffonade/Rouille

NAGERECHTEN

ETON MESS _____ 8
Aardbeien/Merengue/Vanille/Sinaasappel

HAZELNOOT KOFFIE CRÈME BRÛLÉE _____ 8
Vanille/Zanddeeg/Caramel

CAFÉ GOURMAND _____ 6,5
Koffie met huisgemaakte friandises

HOOFDGERECHTEN

GEBAKKEN TOURNEDOS & KALFSWANG _____ 30
Rode wijnjus/Krokante polenta/Seizoensgroenten

TAMME EENDENBORST _____ 21
Hazelnoot/Wortel-sinaasappelcreme/Gekarameliseerde biet/Rodewijn jus

DRY AGED ENTRECOTE _____ 26
Crème van aardpeer en macadamia/Rode wijnjus/Seizoensgroenten

ROODBAARS FILET _____ 24
Brandade van garnaal/Mosterd/Groente confit

GEBAKKEN ZALM _____ 22
Miso-yuzu marinade/Soja/Paksoi

GEBAKKEN SUKADE _____ 20
Gekarameliseerde wortel/Meloes ui/Gepofte aardappel/Rode wijnjus

SATÉ VAN DE HAAS _____ 19
Atjar/Kroepoek/Gebakken uitjes

KROKANTE POLENTA Vega _____ 17
Schuimige saus van Parmezaan/Gebrende suikersla/Zwarte bonen crème

FLAN VAN BLOEMKOOL Vega _____ 16
Hazelnoot/Gekarameliseerde roodloof/Saus van rode kool en rozen

CHEF'S CHOICE

KREEFT THERMIDOR Half / Heel _____ 24/39
Gruyere/Spinazie

GEGRILDE KREEFT Half / Heel _____ 24/39
Beurre Noisette/Saffraan mayonaise

WITTE CHOCOLADE _____ 8
Rabarber/Rode biet/Sinaasappel

CHEF'S SPECIAL _____ 7
Wisselend dessert van de Chef

KAASPLANK 5 wisselende soorten _____ 10
Kletzenbrood/Tomatenjam

SUSHI'S

Maak kennis met de door onze Sushi Chef vers bereide sushi's

SUSHI TABLE VAN DE DAME

6 st. _____ 10,5
9 st. _____ 13,5
12 st. _____ 18
15 st. _____ 21
18 st. _____ 24
24 st. _____ 32

NIGIRI MIX 6 st. _____ 12,5
Zalm/Tonijn/Makreel

SASHIMI MIX 12 st. _____ 13,5
Zalm/Tonijn/Makreel/Coquille

GYOZA 8 st. _____ 8
Gefrituurde kip dumplings/Knoflooksaus

SUSHI ROLLS

TUNA TATAKI ROLL
Tonijn/Bosui/Spicy mayonaise
4 st. / 8 st. _____ 8,5/16

TORPEDO ROLL
Garnaal/Pankol/Japanse mayonaise
4 st. / 8 st. _____ 7,5/14

SUPER SALMON ROLL
Zalm/Mangol/Augurk
4 st. / 8 st. _____ 8,5/16

DRAGON ROLL
Garnaal/Avocado/Krab/Japanse mayonaise
4 st. / 8 st. _____ 8,5/16

MILLIONAIRES ROLL
Softshell crab/Avocado/Paling/Holl. garnalen/Japanse mayonaise
8 st. _____ 19

CRISPY CHICKEN ROLL
Gepaneerde kip/Gegrilde courgette/Parmezaan
4 st. / 8 st. _____ 9/17

VEGA ROLL
Gegrilde aubergine/Gegrilde paprika/Gepaneerde courgette/Parmezaan
4 st. / 8 st. _____ 8,5/16

OESTERS

De beste Umami oesters van het seizoen
Citroen/Sjalot/Rode wijnazijn

3 st. _____ 9
½ Dozijn/Dozijn _____ 17,5/30

OESTERS VAN DE DAME 3 st. _____ 12
Komkommer/Holland gin/Bitter lemon

OESTERS BÉARNAISE 3 st. _____ 12
Hollandaise/Spinazie/Gratiné