



# verrassingsmenu

3 Gangen 34,50 | 4 Gangen 39,00

- gemengde proeverij van **voorgerechtjes**
  - **seizoenssoep** (indien 4 gangen)
- **hoofdgerecht** (keuze uit vlees, vis of vegetarisch)
  - **seizoensdessert**

# keuzemenu

3 Gangen 37,50 | 4 Gangen 41,50 (inclusief soep)

## VOORGERECHT

### Zalm van 'Bertje'

ambachtelijk gerookte zalm • gemarineerde asperges

- crème van groene kruiden • radijs • cress

of

### Carpaccio

licht gegrilde rundercarpaccio • Parmezaan

- l'Amuse tomaatjes • pijnboompitten • rucola
- krokantje • truffelmayonaise

of

### Asperges

gegrilde groene asperge • eigeel crème • gemarineerde

asperges • pijnboompitten • kruidenolie • cress

## HOOFDGERECHT

### Diamanthaas

gegrild • rode port saus

of

### Zeebaars

op de huid gebakken • beurre noisette

of

### Asperge Risotto

asperges • Carnaroli rijst • doperwten

- citrus • eidooier

## SOEP (indien 4 gangen)

### Pomodorisoep

verse tomatensoep • ongezoete room • basilicumolie

of

### Seizoenssoep

Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.

of

### Kreeftenbisque

romig • gebakken gamba's • naar wens een scheutje cognac

## DESSERT

### Seizoensdessert

Benieuwd? Vraag ons personeel wat onze patissier voor u in petto heeft.

of

### Kaasplateau (+4.50)

selectie van 'Bon Fromage' • vijgenbrood

 = vegetarisch

Heeft u een allergie? *Meld het ons.*

Heerlijk  
met een glas  
bubbels of  
Gin Tonic

## ALVAST LEKKER

**Bomenpark Breekbrood** *1,95 p.p.*  
2 stukjes • roomboter • Bomenpark-dipper

**Gemarineerde Olijven** *4,95*

**Pata Negra** *12,50*  
Iberico varken • nootachtige smaak (*70 gr*)

**Oesters** (*p.st.*) *3,25*  
oester van het seizoen • citroen  
• rode wijnazijn • tabasco

**Oesters ‘Nieuwe Stijl’** (*p.st.*) *3,75*  
oester van het seizoen • wasabi mayonaise  
• sojaparels • furikake

**Steak Tartaar** *12,75*  
kalfstartaar • citroenmayonaise • augurkengelei • eigeel •  
mosterdzaad • Amsterdams zoetzuur • krokantje

**Biet & Vijn** *12,25*   
zachtgegaarde mini rode biet • beurre noisette • vijn  
• karnemelk • hazelnoot • gele biet • krokantje

**Carpaccio** *12,75 (als salade te bestellen + 3,50)*  
licht gegrilde rundercarpaccio • Parmezaan • 1 'Amuse tomaatjes  
• pijnboompitten • rucola • krokantje • truffelmayonaise

**Proeverijtje** *14,75*  
drieluik • verrassing van kleine gerechtjes  
• leuk om mee te beginnen (*evt. vegetarisch te bestellen*)

## SOEP *(ook als tussengerecht te bestellen)*

**Pomodorisoep** *6,95*   
huisgemaakte tomatensoep • ongezoete room • basilicumolie

**Kreeftenbisque** *9,50*  
romig • gebakken gamba's • naar wens een scheutje cognac

**Seizoenssoep** *6,95*  
Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.

## WARME VOORGERECHTEN

**Gamba & Buikspek** *14,50*  
slow cooked buikspek • gebakken gamba's • sesamerème  
• krokantje

**Eendenborstfilet** *14,75*  
zoete aardappelcrème • rosé geaarde eendenborstfilet  
• rode portsaus • kumquat • biet

**Oosterse Buikspek** *13,75*  
slow cooked buikspek • hoisin • meloesui • sesam • vijn

## HOOFDGERECHTEN

**Zeebaars & Gamba's** *23,50*  
op de huid gebakken zeebaars • gemarineerde  
Black Tiger gamba's • beurre noisette

**Vangst van de Dag** *dagprij*  
We vertellen graag wat we voor u gevangen hebben.

**Boterzachte Wangetjes** *19,95*  
zacht geaarde Iberico wangetjes • gelakt in portsaus  
• zoete aardappelcrème • al jaren onze favoriet!

**Varkenshaas BBQ Stijl** *21,75*  
gemarineerd met een BBQ rub • rosé geaard op de grill  
• peper cognacsaus

**Ribeye** (*250 gr*) *28,50*  
naar wens gegrild • 'samengestelde' roomboter  
van Pata Negra & truffel

**Clare Valley Rundersukade** *27,75*  
(*door de vetmarmering zeer smaakvol, aanrader!*) gesplitst en  
als biefstuk gegrild • saus van sjalot & zwarte knoflook

**Lamsrack, Nieuw-Zeeland** *halve rack 22,50 | hele rack 33,50*  
(*zacht, mals & smaakvol. The best in town!*)  
rosé gegrild • zoete aardappelcrème • tijm • rode portsaus

**Tournedos** (*180 gr*) *29,50*  
naar wens gegrild • rode portsaus

**Tournedos 'Rassaerts'** (*180 gr*) *31,50*  
(*middelste gedeelte van de ossenhaas, mals door de fijne structuur  
en weinig bindweefsel. Geserveerd zoals de chef hem het liefst eet!*)  
gegrild • gebakken paddenstoelen & ui • saus van sjalot  
& zwarte knoflook


**Roast of the Day** *dagprij*  
Vraag wat onze chef vandaag bereidt.


*Bij bovenstaande hoofdgerechten serveren  
we warme groenten, verse friet & mayonaise.*  
**Side Dish Salad** *5,50*

**Nederlands Natuurvlees Hamburger** *14,95*  
Bomenparkbol • op de BBQ gegrilde XL runderburger  
• truffelmayonaise • Goudse kaas • slamelange • tomaat  
• komkommer • gebakken ui • bacon • augurk • chips

**Outback Burger** *18,95*  
Bomenparkbol • op de BBQ gegrilde XL runderburger •  
pulled pork • truffelmayonaise • Goudse kaas • slamelange  
• tomaat • komkommer • gebakken ui • bacon • augurk • chips

**Pasta Gamba** *21,50*  
gebakken gamba's • wokgroenten • lintpasta • kreeftenjus

**Pasta Burrata** *18,50*   
lintpasta • burrata • basilicumolie • wokgroenten  
• saus van zoetzure tomaatjes

**Risotto All'Onda** *18,50*   
romige arborio rijst • met een garnituur van het seizoen

## POKÉ BOWLS

**De basis van onze Poké Bowls:**  
rijst • avocado • wakame • soja • edamame  
• zoetzure groenten • furikake • komkommer  
• sojaparels • krokantje • wasabimayonaise


*Kies uw favoriete topping hieronder:*  
**Tataki van Tonijn** *15,95*  
**Gemarineerde Zalmtartaar** *15,95*  
**Chicken** *15,95*  
krokante kip • oosterse saus  
**Beef Tataki** *16,95*  
oosterse gegrilde diamanthaas  
**Veggie** *12,95*   
gemarineerde paddenstoelen  
**Deluxe** *16,95*  
gemarineerde zalmtartaar • tataki van tonijn

## SALADES *(met breekbrood en roomboter)*

**Tonijn** *15,95*  
tataki van tonijn • avocado • kerstomaatjes  
• komkommer • radijs • crazy pea • notenmelange  
• sojaparels • wasabimayonaise • rode ui

**Smokey Zalm** *15,95*  
gerookte zalm • avocado • kerstomaatjes • notenmelange  
• komkommer • radijs • crazy pea • citroenmayonaise • rode ui

**Caesar** *15,95*  
krokante kip • Parmezaanse kaas • kerstomaatjes • komkommer  
• radijs • crazy pea • avocado • caesar dressing • rode ui

**Burrata** *15,95*   
burrata • radijs • avocado • komkommer • notenmelange  
• kerstomaatjes • rode ui • pesto • crazy pea



*Heerlijk  
met Port of  
dessertwijn*

# DESSERTS

---

## **Petit Peu 4,95**

witte chocoladecrème • vanille roomijs • crumble • rood fruit

## **Appel Crumble 6,95**

appel • karamel • crumble • witte chocoladecrème  
• ambachtelijk kaneel-roomijs

## **Chocolade Dessert 8,50**

chocoladetaartje • witte chocoladecrème • crumble • rood fruit  
• witte chocolade frambozenijs

## **Crème Brûlée 7,95**

traditioneel receptuur • crème van vanille  
• laagje gebrande suiker

## **Seizoensdessert *dagprij***

Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.

## **Nougatine IJstaartje 7,95**

van 'Chocolaterie Christian' • karamelsaus • witte chocoladecrème

## **Kaasplateau 13,50**

selectie van 5 binnen- en buitenlandse kazen • vijgen-amandelbrood  
• noten • compote • cress

# KOFFIE, THEE & BORRELS

---

Thee	2,80	Koffie met Siroop & Slagroom	4,35
Verse Muntthee	3,35	<i>witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel</i>	
Verse Zoethoutthee	3,35	Warme Chocomel	3,10
Verse Gemberthee	3,35	Slagroom	0,95
Koffie	2,80	Irish-, Spanish-, Italian-,	
Espresso	2,80	French- of Baileys Coffee	7,50
Dubbele Espresso	3,90	Johnnie Walker Red Label	6,25
Cappuccino	3,20	Jameson	6,25
Flat White	4,05	Coal Ila 12 years	8,50
Koffie Verkeerd	3,40	Talisker Port Ruighe	8,50
Chai Latte	3,95	Courvoisier V.S.	6,50
Latte Macchiato	3,95	Remy Martin V.S.O.P.	7,75
Latte Macchiato met Siroop	4,55	Calvados	6,25

*witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel*