



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

Nordic Zalm

in Noorse kruiden gemarineerde zalmfilet • gebrand
• crème van groene kruiden • gemarineerde asperges
• radijs • komkommerbolletjes • cress
of

Carpaccio

licht gegrilde rundercarpaccio • Grana Padano
• l'Amuse tomaatjes • pijnboompitten • rucola
• krokantje • truffelmayonaise
of

Groene Asperge

gegrilde groene asperges • eigeel crème • gemarineerde
asperges • little gem • pijnboompitten • kruidenolie • cress

HOOFDGERECHT

Diamanthaas

gegrild • rode portsaus • seizoensgroenten
of

Zeebaars

op de huid gebakken • beurre noisette
• seizoensgroenten
of

Pasta Burrata

burrata • tomatencrumble • wokgroenten
• lintpasta • saus van zoetzure tomaatjes

SOEP (indien 4 gangen)

Pomodorisoep

verse tomatensoep • ongezoete room • basilicumolie
of

Seizoenssoep

Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.
of

Mediterrane Vissoep (+2,50)

romig • zacht gegaarde witvis • 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 (of vegetarisch te bestellen)

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 Tartar 12,75

kalfstartaar • augurkengelei • eigeel crème • mosterdzaad
• Amsterdams zoetzuur • krokantje

Groene Asperge 12,25

gegrilde groene asperges • eigeel crème • gemarineerde asperges
• little gem • pijnboompitten • kruidenolie • cress

Carpaccio 12,75 (als salade te bestellen + 3,50)

licht gegrilde rundercarpaccio • Grana Padano
• 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

Mediterrane Vissoep 9,50

romig • zacht gegaarde witvis • 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
• zoete aardappelcrème • krokantje

Pata Negra 14,75

dun gesneden Iberico ham • op de plaat gebakken gamba's
• gemarineerde watermeloen • krokantje

Oosterse Buikspek 13,75

slow cooked buikspek • BBQ-cherrysaus • meloesui
• groene asperges • blauwe bes

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars 23,50

op de huid gebakken zeebaars • beurre noisette

Vangst van de Dag *dagprijs*

We vertellen graag wat we voor u gevangen hebben.

Boterzachte Wangetjes 19,95

zacht gegaarde Iberico wangetjes • gelakt in portsaus
• zoete aardappelcrème • al jaren onze favoriet!

Varkenshaas BBQ Stijl 21,75

gemarineerd met een BBQ rub • rosé gegaard op de grill
• peper-cognacsaus

Diamanthaas 23,00

gegrild • rode portsaus

Ribeye (250 gr) 28,50

naar wens gegrild • 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) 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 *dagprijs*

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
• mosterd-cheddarsaus • slamelange • tomaat
• komkommer • gebakken ui • bacon • augurk • chips

Outback Burger 18,95

Bomenparkbol • op de BBQ gegrilde XL runderburger
• pulled pork • mosterd-cheddarsaus • 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

Asperge Risotto 18,50

asperges • Carnaroli rijst • doperwten • citrus • eidooier

POKÉ BOWLS

De basis van onze Poké Bowls:

rijst • avocado • wakame • soja • edamame • kimchi
• zoetzure groenten • furikake • komkommer • sojaparels
• krokantje • wasabimayonaise

Kies uw favoriete topping hieronder:

Tataki van Tonijn 15,95

Gemarineerde Zalm 15,95

Chili Chicken 15,95

Oriëntaalse Omelet 12,95

Deluxe 16,95

gemarineerde zalm • tataki van tonijn

SALADES (met breekbrood en roomboter)

Tonijn Tataki 15,95

licht gegrilde verse tonijn • sojaparels • wasabimayonaise
• kerstomaatjes • avocado • komkommer • radijs
• notenmelange • rode ui • crazy pea

Smokey Zalm 15,95

ambachtelijk gerookte zalm • tempura druppels
• crème van groene kruiden • kerstomaatjes • avocado • radijs
• notenmelange • komkommer • rode ui • crazy pea

Gemarineerde Kip 15,95

kippendij • granaatappel • mango-chilimayonaise
• kerstomaatjes • avocado • radijs • notenmelange
• komkommer • rode ui • crazy pea

Burrata 15,95

burrata • granaatappel • gemarineerde watermeloen
• kerstomaatjes • avocado • radijs • notenmelange
• komkommer • rode ui • crazy pea



DESSERTS

*Heerlijk
met Port of
dessertwijn*

Petit Peu 4,95

vanille hangop • vanille roomijs • crumble • rood fruit

Frisse Appel Crumble 6,95

appel • vanille hangop • karamel • crumble
• ambachtelijk yoghurtijs

Strawberry Cheesecake 8,50

cheesecake • vanille hangop • crumble • aardbei • aardbeien-sorbetijs

Crème Brûlée 7,95

traditioneel receptuur • crème van vanille
• laagje gebrande suiker

Seizoensdessert *dagprijs*

Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.

Nougatine IJstaartje 7,95

van 'Chocolaterie Christian' • karamelsaus • vanille hangop

Kaasplateau 13,50

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

KOFFIE, THEE & BORRELS

Thee	2,95	Chai Latte	3,95
Verse Muntthee	3,50	Koffie met Siroop & Slagroom	4,50
Verse Zoethoutthee	3,50	<i>witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel</i>	
Verse Gemberthee	3,50	Warme Chocomel	3,50
Verse Munt- & Gemberthee	4,00	Slagroom	0,95
Koffie	2,95	Irish-, Spanish-, Italian-,	
Espresso	2,95	French- of Baileys Coffee	7,50
Dubbele Espresso	4,00	Johnnie Walker Red Label	6,40
Cappuccino	3,25	Jameson	6,40
Flat White	4,25	Coal Ila 12 years	8,50
Koffie Verkeerd	3,50	Talisker Port Ruighe	8,50
Latte Macchiato	3,95	Courvoisier V.S.	6,50
Latte Macchiato met Siroop	4,55	Remy Martin V.S.O.P.	7,75
<i>witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel</i>		Calvados	6,25