



verrassingsmenu

3 Gangen 36,50 | 4 Gangen 41,00

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

keuzemenu

3 Gangen 39,50 | 4 Gangen 43,50 (inclusief soep)

VOORGERECHT

Gamba Rilette

rilette van Black Tiger gamba's • sojaparels
• krokantje • zoetzure groenten • citrusmayonaise
of

Steak Tartaar

kalfstartaar • crème van eigeel • augurkengelei
• mosterdzaad • Amsterdams zoetzuur • krokantje
• mosterdmayonaise
of

Martino Tartaar

gepofte worteltartaar • augurkengelei • mosterdzaad
• Amsterdams zoetzuur • krokantje • komkommerbolletjes
• radijs • harissamayonaise

SOEP (indien 4 gangen)

Pomodorisoep

huisgemaakte tomatensoep • ongezoete room • basilicumolie
of

Seizoenssoep

Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.

of

Kreeften Bisque (+2,50)

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

HOOFDGERECHT

Flat Iron Steak

gegrild • romige whisky-zwarte knoflooksaus
• seizoensgroenten
of

Vangst van de Dag

We vertellen u graag wat we voor u gevangen hebben.
of

Tarte Tatin

witlof • karamel • pecan • zachte roquefortsaus

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 2,25 p.p.
2 stukjes • roomboter • Bomenpark-dipper

Gemarineerde Olijven 5,25

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

Spéciales Geay Oesters (p.st) 3,50
fijne ziltigheid en een volle smaak • citroen
• rode wijnazijn • tabasco

Spéciales Geay Oesters
‘Nieuwe Stijl’ (p.st) 3,95
zoetzure komkommer • wasabimayonaise
• sojaparels • furikake

koude voorgerechten

Spéciales Geay Oesters 3 st. 9,95 | 6 st. 18,95
citroen • rode wijnazijn • tabasco • leuk om te delen!


Spéciales Geay Oesters
‘Nieuwe Stijl’ 3 st. 10,95 | 6 st. 21,50
sojaparels • zoetzure komkommer • wasabimayonaise
• furikake • leuk om te delen!


Zalm 12,95
gemarineerde zalmfilet • doperwtencrème • krokantje
• zoetzure groenten • radijs • bieslook ‘schift’ dressing
• tempuraparels • cress

Tonijn Tataki 13,75
licht gegrilde verse tonijn • furikake • sojaparels
• krokantje • zoetzure groenten • wasabimayonaise

Gamba Rilette 13,75
rilette van Black Tiger gamba's • sojaparels • krokantje
• zoetzure groenten • citrusmayonaise


Steak Tartaar 12,75
kalfstartaar • crème van eigeel • augurkengelei
• mosterdzaad • Amsterdams zoetzuur • krokantje
• mosterdmayonaise

Martino Tartaar 11,50 
gepofte worteltartaar • augurkengelei • mosterdzaad
• Amsterdams zoetzuur • krokantje • komkommerbolletjes
• radijs • harissamayonaise

Biet & Vrij 11,50 
zacht gegaarde mini rode biet • beurre noisette
• vijg • karnemelk • hazelnoot • krokantje

Carpaccio Hert 14,00
malse hertencarpaccio • rucola • Grana Padano • gekonfijte
sjalotjes • krokantje • anijschampignon • balsamico

Carpaccio 12,75
licht gegrilde rundercarpaccio • Grana Padano
• gemarineerde kerstomaatjes • pijnboompitten • rucola
• krokantje • truffelmayonaise

Proeverijtje (ook vegetarisch te bestellen) 15,95 
drieluik • verrassing van kleine gerechtes
• leuk om mee te beginnen

soep (ook als tussengerecht te bestellen)

Pomodorusoep 7,25
huisgemaakte tomatensoep • ongezoete room • basilicumolie

Kreeften Bisque 9,50
romig • gebakken gamba's • naar wens een scheutje cognac

Seizoenssoep 7,25
Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.

‘warme’ voorgerechten

Buikspek 12,95
slow cooked buikspek • morille olie • doperwten crème
• beukenzwammetjes • l'Amuse tomaatjes

Gamba's & Bertjes Zalm 13,95
huisgerookte zalm • op de plaat gebakken gamba's
• komkommerbolletjes • citrusmayonaise • krokantje

Kalf Rendang 13,50
kalf • rendang stijl • kentang • zoete aardappelcrème
• l'Amuse tomaatjes

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

Runderhaas 23,00
geroosterde diamanthaas • rode portsaus
• Iberico-truffel roomboter

Flat Iron Steak 27,75
(door de vetmarmering zeer smaakvol, aanrader!)
als biefstuk gegrild • romige whisky-zwarte knoflooksaus

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

Chefs Plate 29,50
(aanrader van de chef!) lamsrack rosé gegrild • Iberico wangetjes
• Clare Valley rundersukade • rode portsaus


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 15,95
brioche bun • op de BBQ gegrilde XL runderburger
• Goudse kaas • barbecuesaus • slamelange • tomaat
• komkommer • gebakken ui • bacon • augurk • chips

Outback Burger 19,50
brioche bun • op de BBQ gegrilde XL runderburger
• pulled pork • Goudse kaas • barbecuesaus • slamelange • tomaat
• komkommer • gebakken ui • bacon • augurk • chips

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

Paddestoelen Risotto 18,50 
melange van paddenstoelen • Carnaroli rijst • truffelroomsaus
• pijnboompitjes • Grana Padano

Tarte Tatin 18,50 
witlof • karamel • pecan • zachte roquefortsaus

poké bowls

De basis van onze Poké Bowls:
rijst • avocado • wakame • soja • edamame • furikake
• zoetzure komkommer • wortel • zoetzure kool • mais
• nori • sojaparels • krokantje • wasabi-mayonaise

Kies uw favoriete topping hieronder:

Tataki van Tonijn 15,95

Gebakken Gamba's 15,95

Smokey Chicken 15,95

Oriëntaalse Omelet 12,95 

Deluxe 16,95

tataki van tonijn • gebakken gamba's


salades (met breekbrood en roomboter)

Tonijn Tataki 16,75
licht gegrilde verse tonijn • sojaparels • furikake
• wasabimayonaise • kerstomaatjes • avocado • komkommer
• radijs • notenmelange • rode ui • crazy pea

Smokey Zalm 16,75
ambachtelijk gerookte zalm • tempuraparels
• citrusmayonaise • kerstomaatjes • avocado • radijs
• notenmelange • komkommer • rode ui • crazy pea

Gemarineerde Kip 15,95
kippendij • tempuraparels • harissamayonaise
• kerstomaatjes • avocado • radijs • notenmelange
• komkommer • rode ui • crazy pea

Carpaccio 16,75
licht gegrilde rundercarpaccio • Grana Padano
• gemarineerde kerstomaatjes • pijnboompitten • rucola
• krokantje • truffelmayonaise

Burrata 16,75 
burrata • gegrilde paprika • olijven • kerstomaatjes • avocado
• radijs • notenmelange • komkommer • rode ui • crazy pea



desserts

Heerlijk
met Port of
dessertwijn

Petit Peu 4,95

witte chocoladecrème • vanille roomijs • crumble • rood fruit

Appel Crumble 6,95

gebakken appeltjes • crumble • witte chocoladecrème
• karamel • kaneel

Chocolade Mani Taartje 7,95

chocolade mousse • pinda crumble • witte chocoladecrème
• karamel • mascarpone Chantilly

Crème Brûlée 7,95

traditioneel receptuur • crème van vanille
• laagje gebrande suiker

Seizoensdessert dagprijs

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

Nougatine IJstaartje 7,95

van 'Chocolaterie Christian' • karamelsaus • witte chocoladecrème

Kaasplateau 13,50

selectie van 'Bon Fromage' • 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	witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel	
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
witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel		Calvados	6,25



kindermenu

voorgerecht

Tomatensoepje 4,75

Carpaccio 6,50

licht gegrilde rundercarpaccio • rucola
• pijnboompitjes • Grana Padano

hoofdgerecht

Zeebaars 10,75

gebakken • tomatenjus • frietjes • seizoensgroenten

Tomatenpasta 9,50

kip • tomatensaus • Grana Padano

Poffertjes 8,50 🌿

in roomboter gebakken • 12 stuks • poedersuiker • slagroom

Snack & Frietjes 6,50

frikandel of kroket • frietjes • appelmoes

dessert

Droom! Ijsbeker 3,50 (met slagroom 4,45)

Vanille | romig ijs gemaakt met Bourbon vanille
Aardbei | van Hollandse aardbeien gedraaid sorbetijs
Chocolade | met stukjes pure Callebaut chocolade