



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

Tonijn Tataki

licht gegrilde verse tonijn • furikake • sojaparels
• krokantje • zoetzure groenten • wasabimayonaise
of

Carpaccio

rundercarpaccio • Grana Padano • gemarineerde
kerstomaatjes • pijnboompitten • rucola • krokantje
• truffelmayonaise
of

Burrata (supplement Ibericoham + 6,60)

mediterrane burrata • gemarineerde kerstomaatjes
• basilicumolie • zoetzure groenten • vijg • noten
• krokantje

SOEP (indien 4 gangen)

Pomodorisoepp

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

Chuck Tender

gegrilde diamanthaas • rode portsaus
of

Zeebaars

op de huid gebakken zeebaars • beurre noisette
of

Pasta Paddenstoelen

gebakken paddenstoelen • lintpasta
• romige pestosaus • rucola • pijnboompitten

DESSERT

Seizoensdessert

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

of

Kaasplateau (+4.50)

selectie van 'Bon Fromage' • kletsenbrood

 = vegetarisch (of vegetarisch te bestellen)

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Heerlijk
met een glas
bubbels of
Gin Tonic

alvast lekker

Bomenpark Breekbrood 2,50 p.p.
2 stukjes • roomboter • Bomenpark-dipper

Gemarineerde Olijven 5,50

Pata Negra 12,95
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 (6 st.) 18,95
citroen • rode wijnazijn • tabasco • leuk om te delen!

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

Bertjes Zalm 13,50
huisgerookte zalm • doperwtencrème • krokantje • cress
• zoetzure groenten • radijs • bieslook ‘schift’ dressing


Tonijn Tataki 14,25
licht gegrilde verse tonijn • furikake • sojaparels
• krokantje • zoetzure groenten • wasabimayonaise


Gamba Rilette & Paling 15,75
rilette van Black Tiger gamba’s • gerookte paling • bieslook
‘schift’ dressing • krokantje • zoetzure groenten • hangop

Oosterse Steak Tartaar 14,25
kalfstartaar • wasabimayonaise • sojaparels • kapperappeltjes
• edamame • wakame • zoetzuur • krokantje

Carpaccio 13,45
rundercarpaccio • Grana Padano • gemarineerde kerstomaatjes
• pijnboompitten • rucola • krokantje • truffelmayonaise

Carpaccio Nieuwe Stijl 13,95
rundercarpaccio • sojaparels • seroendeng
• wasabimayonaise • oosterse salade • krokantje

Burrata 11,50 (supplement Ibericoham + 6,60) 
mediterrane burrata • gemarineerde kerstomaatjes
• basilicumolie • zoetzure groenten • vijg • noten
• krokantje

Proeverijtje (ook vegetarisch te bestellen) 16,50 
drieluik • verrassing van kleine gerechtjes
• leuk om mee te beginnen

soep (ook als tussengerecht te bestellen)

Pomodorigoep 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

Coquille 15,75
gebakken coquilles • Pata Negra • basilicumolie
• gemarineerde kerstomaatjes • krokantje • doperwtencrème

Bertjes Zalm & Gamba’s 14,50
huisgerookte zalm • op de plaat gebakken gamba’s
• zuurtjes van komkommer • citrusmayonaise • krokantje

Lamskroontje 14,50
getrancheerde lamsrack • groene asperges
• citrusmayonaise • kapperappeltjes

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 20,75
zacht gegaarde Iberico wangetjes • gelakt in portsaus
• zoete aardappelcrème • al jaren onze favoriet!

Varkenshaas BBQ Stijl 22,50
gemarineerd met een bbq rub • rosé gegaard op de grill
• peper-cognacsaus

Chuck Tender 23,00
gegrilde diamanthaas • rode portsaus

Flat Iron Steak 28,50
(door de vetmarmering zeer smaakvol, aanrader!)
als biefstuk gegrild • shiitake-zwarte knoflooksaus

Tournedos (180 gr) 31,50
naar wens gegrild • rode portsaus • Iberico-truffel roomboter

Land & Zee 28,50
diamanthaas • naar wens gegrild • gebakken gamba’s
• rode portsaus

Lamsrack, Nieuw-Zeeland halve rack 22,50 | hele rack 33,50
(zacht, mals & smaakvol) rosé gegrild • zoete aardappelcrème
• tijm • 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 16,75
brioche bun • op de BBQ gegrilde XL runderburger
• Goudse kaas • bbq mayonaise • slamelange • tomaat
• komkommer • gebakken ui • bacon • augurk • chips

Outback Burger 20,50
brioche bun • op de BBQ gegrilde XL runderburger
• pulled pork • Goudse kaas • bbq mayonaise • slamelange •
tomaat • komkommer • gebakken ui • bacon • augurk • chips

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

Risotto Burrata 18,50 
pomodori tomaten • gegrilde paprika • Carnaroli rijst
• (koude) burrata

Pasta Paddenstoelen 18,50 
gebakken paddenstoelen • lintpasta • romige pestosaus
• rucola • pijnboompitten

poké bowls

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

Kies uw favoriete topping hieronder:

Tataki van Tonijn 15,95

Gebakken Gamba’s 15,95

Gemarineerde Kippendij 15,95

Oriëntaalse Omelet 12,95 

Deluxe 16,95

tataki van tonijn • gebakken gamba’s


salades (met breekbrood en roomboter)

Tonijn Tataki 16,95
licht gegrilde verse tonijn • sojaparels • furikake
• wasabimayonaise • kerstomaatjes • avocado • komkommer
• radijs • notenmelange • rode ui • crazy pea

Smokey Zalm 16,95
ambachtelijk gerookte zalm • tempuraparels
• citrusmayonaise • kerstomaatjes • avocado • radijs
• notenmelange • komkommer • rode ui • crazy pea

Gemarineerde Kip 16,95
gemarineerde kippendij • tempuraparels • kerstomaatjes
• avocado • radijs • notenmelange • komkommer
• rode ui • barbecue mayonaise • crazy pea

Salade Carpaccio 16,95
rundercarpaccio • Grana Padano • radijs
• kerstomaatjes • pijnboompitten • komkommer • rode ui
• rucola • krokantje • notenmelange • truffelmayonaise

Burrata 16,95 
tomatensalsa • burrata • tempuraparels • kerstomaatjes
• avocado • komkommer • radijs • notenmelange • rode ui
• basilicumolie • crazy pea

desserts

Heerlijk
met Port of
dessertwijn

Petit Peu 5,95

witte chocoladecrème • vanille roomijs • crumble

Appel Crumble 7,50

gebakken appeltjes • crumble • witte chocoladecrème
• karamel • vanille roomijs

Chocoladetaartje 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' • kletsenbrood
• noten • compote • cress

Vraag naar
onze koffiekaart
voor speciale
koffie's &
digestieven

koffie, thee & borrels

Thee	3,10	Chai Latte	4,00
Verse Muntthee	3,75	Koffie met Siroop & Slagroom	4,60
Verse Zoethoutthee	3,75	witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel	
Verse Gemberthee	3,75	Warme Chocomel	3,75
Verse Munt- & Gemberthee	4,15	Slagroom	0,95
Koffie	3,10	Irish-, Spanish-, Italian-,	
Espresso	3,10	French- of Baileys Coffee	7,85
Dubbele Espresso	4,25	Johnnie Walker Red Label	6,75
Cappuccino	3,40	Jameson	6,75
Flat White	4,50	Coal Ila 12 years	8,95
Koffie Verkeerd	3,75	Talisker Port Ruighe	8,95
Latte Macchiato	4,00	Courvoisier V.S.	6,75
Latte Macchiato met Siroop	4,65	Remy Martin V.S.O.P.	7,95
witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel		Calvados	6,75