



# 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

### Ambachtelijke Zalm

gerookte zalm • dille-hangop • citroenkruim  
• cress • zoetzure groenten • radijs • zalmkuit  
• geroosterde prei-olie  
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)

### Pomodori-soep

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.) 3,75  
fijne ziltigheid en een volle smaak • citroen  
• rode wijnazijn • tabasco

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

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

**Kalf & Tonijn** 14,95  
dun gesneden, huisgebraden kalfsvlees • tataki van tonijn  
• rucola • tonijnmayonaise • radijs • gepekeld rode ui •  
mosterdparels • kapperappeltjes • 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)

**Pomodorisoep** 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** 16,75  
gebakken coquilles • Pata Negra • gemarineerde kerstomaatjes  
• krokantje • truffelmayonaise • cress

**Gamba's** 14,50  
op de plaat gebakken gamba's • guacamole • radijs  
• gemarineerde kerstomaatjes • gepekeld rode ui •  
pittige tomatensalsa • krokantje

**Kalfs Rendang** 14,50  
kalf • rendang stijl • kentang • zoetzure aardappelcrème  
• l'Amuse tomaatjes

## hoofdgerechten

**Zeebaars** 23,50  
op de huid gebakken zeebaars • beurre noisette  
(supplement: 3 gebakken gamba's +5,50)

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

**Boterzachte Wangetjes** 21,75  
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 • aardbeien sorbetijs • crumble

## Appel Crumble 7,50

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

## Chocoladetaartje 8,25

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



# kindermenu

## voorgerecht

Tomatensoepje 4,75

Carpaccio 6,50

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 7,50

frikandel of kroket • frietjes • appelmoes

## dessert

Kartonnen ijsbakje van Droom! 3,75 (met slagroom 4,70)

Vanille | romig ijs gemaakt met Bourbon vanille

Aardbei | van Hollandse aardbeien gedraaid sorbetijs

Chocolade | met stukjes pure Callebaut chocolade