



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

Zalm Pastrami

gemarineerde zalm • komkommer • cress • krokantje • gebrand uitje • radijs • augurkenparels • mosterd hangop
of

Carpaccio

rundercarpaccio • verse Parmezaan • gemarineerde kerstomaatjes • pijnboompitten • rucola • krokantje • truffelmayonaise
of

Burrata Panna Cotta (supplement Ibericoham + 6,50)

panna cotta van romige burrata • tomaten-basilicum gel • gemarineerde kerstomaatjes • basilicumolie • zoetzure groenten • crumble van pistache • krokantje

SOEP (indien 4 gangen)

Pomodorisoepp

huisgemaakte tomatensoep • ongezoete room • basilicumolie
of

Tom Kha Kung

romige, pittige Thaise kokossoep • gebakken gambas • bosui • chili olie
of

Seizoenssoep

Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.

HOOFDGERECHT

Flat Iron Steak

(door de vetmarmering zeer smaakvol, aanrader!)
als biefstuk gegrild • seizoensgroenten • shiitake-zwarte knoflooksaus
of

Zeebaars

op de huid gebakken zeebaars • seizoensgroenten • beurre noisette
of

Pasta Paddenstoelen

gebakken paddenstoelen • lintpasta • romige pestosaus • rucola • pijnboompitten

DESSERT

Chocoladetaartje

chocolademousse • chocoladebiscuit • vanillecrème • karamel • chocolade ganache • witte chocolade crunch
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 3,25 

2 stukjes • gezouten roomboter • Bomenpark-dipper

Gemarineerde Olijven 5,50

Pata Negra 12,95

Iberico varken • nootachtige smaak (70 gr)

Spéciales Geay Oesters (*p.st.*) 3,95

fijne ziltigheid en een volle smaak • citroen

• rode wijnazijn • tabasco

Spéciales Geay Oesters

‘Nieuwe Stijl’ (*p.st.*) 4,25

zoetzure komkommer • wasabimayonaise

• sojaparels • furikake

Burrata Panna Cotta 12,50 (*supplement Ibericoham + 6,50*) 

panna cotta van romige burrata • tomaten-basilicum gel

• gemarineerde kerstomaatjes • basilicumolie • zoetzure

groenten • crumble van pistache • krokantje

Kalfstartaar 14,50

mes gesneden kalfstartaar • cress • aardappelkrokantjes •

gebrand uitje • mosterd hangop • komkommer • augurkenparels

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

Tom Kha Kung 8,75

romige, pittige Thaise kokossoep • gebakken gamba’s

• bosui • chili olie

Seizoenssoep 7,25

Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.

‘warme’ voorgerechten

Coquille 16,75

gebakken coquilles • Pata Negra • gemarineerde kerstomaatjes

• krokantje • truffelmayonaise • cress

Black Tiger 14,50

gamba rilette • op de plaat gebakken gamba’s • zoetzure

komkommer • bieslook schift-dressing • krokantje

Kalfs Rendang 14,50

kalf • rendang stijl • kentang • zoete aardappelcrème

• l’Amuse tomaatjes

Arancini 12,50 

bitterballetjes van risotto • krokantje • zongedroogde

tomaten-hummus • cress • citrusmayonaise

hoofdgerechten

Zeebaars 23,50 (*supplement 3 gebakken gamba’s + 5,95*)

op de huid gebakken zeebaars • beurre noisette

Vangst van de Dag *dagprijs*

We vertellen graag wat we voor u gevangen hebben.

Boterzachte Wangetjes 22,50

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 24,00 (*supplement 3 gebakken gamba’s + 5,95*)

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

Lamsrack, Nieuw-Zeeland *halve rack* 22,50 | *hele rack* 33,50

(*zacht, mals & smaakvol*) rosé gegrild • zoete aardappelcrème

• tijm • rode portsaus

Nederlands Natuurvlees Burger 16,75

gegrilde XL runderburger • Goudse kaas • barbecue-

mayonaise • komkommer • tomaat • little gem • gebakken ui

• bacon • augurk • chips • brioche bun

Outback Burger 20,50

gegrilde XL runderburger • pulled pork • Goudse kaas

• barbecue-mayonaise • komkommer • tomaat • little gem

• gebakken ui • bacon • augurk • chips • brioche bun

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

Pasta Gamba 21,50

gebakken gamba’s • wokgroenten • lintpasta

• pittige Thaise kokossaus

Risotto Burrata 19,75 

pomodori tomaten • gegrilde paprika • Carnaroli rijst

• (*‘koude’*) burrata

Pasta Paddenstoelen 19,75 

gebakken paddenstoelen • lintpasta • romige pestosaus

• rucola • pijnboompitten

salades (*met breekbrood en roomboter*)

Tonijn Tataki 16,95

licht gegrilde verse tonijn • sojaparels • aardappelkrokantjes

• furikake • kerstomaatjes • avocado • komkommer • radijs

• notenmelange • rode ui • wasabimayonaise • crazy pea

Smokey Zalm 16,95

ambachtelijk gerookte zalm • aardappelkrokantjes

• kerstomaatjes • avocado • komkommer • radijs

• notenmelange • rode ui • citrusmayonaise • crazy pea

Pittige Kip 16,95

gemarineerde kippendij • aardappelkrokantjes

• kerstomaatjes • avocado • komkommer • radijs

• notenmelange • rode ui • Sriracha • crazy pea

Carpaccio 16,95

rundercarpaccio • verse Parmezaan • kerstomaatjes

• pijnboompitten • rode ui • komkommer • rucola • radijs

• krokantje • notenmelange • truffelmayonaise

Burrata 16,95 

tomatensalsa • burrata • pistache crumble • kerstomaatjes

• avocado • komkommer • radijs • notenmelange • rode ui

• basilicumolie • crazy pea

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:

Tonijn Tataki 15,95

Gebakken Gamba’s 15,95

Krokante Kip 15,95

Oriëntaalse Omelet 12,95 

Deluxe 16,95

tonijn tataki • gebakken gamba’s



Vraag naar
onze koffiekaart
voor speciale
koffie's &
digestieven

desserts

Heerlijk
met Port of
dessertwijn

Petit Peu 5,95

witte chocoladecrème • vanille roomijs • crumble

Appel Crumble 8,25

gebakken appeltjes • crumble • witte chocoladecrème
• karamel • kaneel-crunch roomijs

Chocoladetaartje 8,25

chocolademousse • chocoladebiscuit • vanillecrème • karamel
• chocolade ganache • witte chocolade crunch

Crème Brûlée 8,50

traditioneel receptuur • crème van vanille • laagje gebrande suiker

Seizoensdessert dagprijs

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

Nougatine IJstaartje 8,50

speciaal voor ons gemaakt door ‘Chocolaterie Christian’
• karamelsaus • witte chocoladecrème

Kaasplateau 13,75

selectie van ‘Bon Fromage’ • kletsenbrood • noten • compote • cress

Cheesecake 8,50

klassieke cheesecake • cassis sorbetijs
• witte chocolade crumble

koffie, thee & borrels

Thee	3,10	Pumpkin Spice Latte	4,00
Verse Muntthee	3,75	Chai Latte	4,00
Verse Zoethoutthee	3,75	Koffie met Siroop & Slagroom	4,60
Verse Gemberthee	3,75	witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel	
Verse Munt- & Gemberthee	4,15	Warme Chocomel	3,75
		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