



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 van 'Bertje'

ambachtelijk gerookte zalm • komkommer • krokantje • gebrand uitje • radijs • doperwtencrème • hangop • cress
of

Carpaccio

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

Panna Cotta (supplement Ibericoham + 6,50) 🌿

panna cotta van geitenkaas • mini groentes • basilicumolie • honingparels • gepekeld rode ui • atsina cress • noten

SOEP (indien 4 gangen)

Pomodorisoep

huisgemaakte tomatensoep • ongezoete room • basilicumolie
of

Tom Kha Kung

romige Thaise kokossoep • gebakken gamba's • 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

Hartig Taartje 🌿

paddenstoelen • crème fraîche • pecan • zachte Kaltbach • gerookte sesam

DESSERT

Chocolade & Noten

chocolade taartje • pinda • witte chocoladecrème • karamel • mascarpone • hazelnoot roomijs
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

koude voorgerechten

Spéciales Geay Oesters 3 stuks 10,75 | 6 stuks 20,75

citroen • rode wijnazijn • tabasco • leuk om te delen!

Spéciales Geay Oesters ‘Nieuwe Stijl’

3 stuks 11,75 | 6 stuks 23,-

sojaparels • zoetzure komkommer • wasabimayonaise
• furikake • leuk om te delen!

Zalm van ‘Bertje’ 13,75

ambachtelijk gerookte zalm • komkommer • cress • krokantje
• gebrand uitje • radijs • doperwtencrème • hangop

Tonijn 14,75

licht gegrilde verse tonijn • furikake • sojaparels
• aardappelkrokantjes • zoetzure groenten • wasabimayonaise

Ravioli Rode Biet 12,50 🌿

rode biet gevuld met zachte geitenkaas • Nouds vijgencompote
• bieslook schift-dressing • krokantje • radijs

Carpaccio 13,75

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

Panna Cotta 12,50 (supplement Ibericoham + 6,50) 🌿

panna cotta van geitenkaas • mini groentes • basilicumolie
• honingparels • gepekeld rode ui • atsina cress • noten

Tataki 15,75

geroosterde diamanthaas • oosterse mayonaise • rijst-krokantje
• furikake • sojaparels • gerookte sesam • edamame

Wildpalet 16,50

malse hertencarpaccio • wildzwijn rilette • krokante fazanten
cannelloni • wildgarnituren • balsamico

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 Thaise kokossoep • gebakken gamba's • bosui • chili olie

Seizoenssoep 7,25

Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.

‘warme’ voorgerechten

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 23,00

gegrilde diamanthaas • peper-cognacsaus

Flat Iron Steak 28,50

(door de vetmarmering zeer smaakvol, aanrader!)

als biefstuk gegrild • shiitake-zwarte knoflooksous

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
• Thaise kokossaus

Risotto Burrata 19,75 🌿

pomodori tomaten • gegrilde paprika • Carnaroli rijst
• (koude) burrata

Hartig Taartje 19,75 🌿

paddenstoelen • crème fraîche • pecan • zachte Kaltbach
• gerookte sesam

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 • noten-
melange • rode ui • sriracha mayonaise • 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

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

Chocolade & Noten 8,50

chocolade taartje • pinda • witte chocoladecrème • karamel
• mascarpone • hazelnoot roomijs

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

Vraag naar
onze koffiekaart
voor speciale
koffie's &
digestieven

koffie, thee & borrels

| | | | |
|------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|-------|
| Thee | 3,10 | Warme Chocomel | 3,75 |
| Verse Muntthee | 3,75 | Slagroom | 0,95 |
| Verse Zoethoutthee | 3,75 | Irish-, Spanish-, Italian-, French- of Baileys Coffee | 7,85 |
| Verse Gemberthee | 3,75 | | |
| Verse Munt- & Gemberthee | 4,15 | | |
| Koffie | 3,10 | Jameson | 6,75 |
| Espresso | 3,10 | Coal Ila 12 years | 8,95 |
| Dubbele Espresso | 4,25 | Glenallachie 2012 Vintage Cuvee | 10,00 |
| Cappuccino | 3,40 | The Quiet Man 12 Years Old | 10,00 |
| Flat White | 4,50 | Ichiros Malt & Grain World | |
| Koffie Verkeerd | 3,75 | Blended Whisky | 10,00 |
| Latte Macchiato | 4,00 | Talisker Port Ruighe | 8,95 |
| Latte Macchiato met Sirop | 4,65 | Courvoisier V.S. | 6,75 |
| witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel | | Remy Martin V.S.O.P. | 7,95 |
| Pumpkin Spice Latte | 4,00 | Calvados | 6,75 |
| Chai Latte | 4,00 | Menard Cognac Fine Champagne | 11,00 |
| Koffie met Sirop & Slagroom | 4,60 | Frapin Cigard Blend XO | 17,50 |
| witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel | | | |

bomenpark
eten & drinken
aan het water

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