



## *verrassingsmenu*

Onze chefs verwelkomen u voor een *culinair verrassingsmenu*. Laat u verrassen door een zorgvuldig samengesteld 2, 3 of 4 gangenmenu, waarbij iedere gang een harmonieuze balans van smaken en texturen biedt.

**2 Gangen** 28,50

**3 Gangen** 36,50

**4 Gangen** 42,50

- gemengde proeverij van **voorgerechtjes**
  - **Seizoenssoep** (*indien 4 gangen*)
- **Hoofdgerecht** (*keuze uit vlees, vis of vegetarisch*)
  - **Seizoensdessert**

**V** = vegetarisch (of vegetarisch te bestellen).

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Heerlijk  
met een glas  
BUBBELS of  
Gin Tonic

## alvast lekker

### **Bomenpark Breekbrood** 4,95 **V**

2 stukjes • gezouten roomboter • Bomenpark-dipper

### **Gemarineerde Olijven** 5,50 **V**

#### **Pata Negra** 13,75

Iberico varken • nootachtige smaak (70 gr)

### **Spéciales Geay Oesters** (p.st.) 4,25

fijne ziltigheid en een volle smaak • citroen  
• rode wijnazijn • tabasco

### **Spéciales Geay Oesters**

#### **‘Nieuwe Stijl’** (p.st.) 4,50

zoetzure komkommer • wasabimayonaise  
• sojaparels • furikake

### **Tomaten Carpaccio** 12,50 **V**

gemarineerde Coeur de Boeuf tomaat • geraspte, oude Grand Cru geitenkaas • gebrande little gem • basilicumolie • rode ui • olijven • pijnboompitten

### **Burrata** 12,75 (supplement Ibericoham + 6,50) **V**

muhammara • burrata • sriracha mayonaise  
• rucola • balsamicostroop

### **Steak Tartaar** 14,75

rundertartaar • rode ui • mosterdzaad • Amsterdams zoetzuur  
• krokantje • komkommerballetjes • radijs • truffelmayonaise

### **Proeverijte** (ook vegetarisch te bestellen) 16,50 **V**

drieluik • verrassing van kleine gerechtjes  
• leuk om mee te beginnen

## soep (ook als tussengerecht te bestellen)

### **Pomodorigoep** 7,95

huigemaakte tomatensoep • ongezoete room • basilicumolie

### **Kreeften Bisque** 9,75

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

### **Seizoenssoep** 7,95

Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.

## ‘warme’ voorgerechten

### **Buikspek** 16,75

zacht gegaarde, geroosterde buikspek • mosterdzaad • zoetzure romanescos • zoete aardappelcrème • mosterdmayonaise

### **Gamba** 16,75

gemarineerde Coeur de Boeuf tomaat • gebakken gamba's  
• gekonfijte citrusmayonaise • basilicumolie • cress

### **Arancini** 12,50

huigemaakte bitterballetjes van risotto • krokantje  
• muhammara • cress • gekonfijte citrusmayonaise

## hoofdgerechten

### **Zeebaars** 23,75 (supplement 3 gebakken gamba's + 5,95)

op de huid gebakken zeebaarsfilet • beurre noisette

### **Vangst van de Dag** dagprijs

We vertellen graag wat we voor u gevangen hebben.

### **Boterzachte Wangetjes** 23,50

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

### **Sirloin** 23

gegrilde kogelbiefstuk • romige beurre noisette-kalfsjus

### **Varkenshaas BBQ Stijl** 23,75

gemarineerd met een bbq rub • rosé gegaard op de grill  
• romige beurre noisette-kalfsjus

### **Flat Iron Steak** 29,50

(door de vetmarmering zeer smaakvol, aanrader!)

als biefstuk gegrild • romige beurre noisette-kalfsjus

### **Tournedos** (180 gr) 33,50

naar wens gegrild • rode portsaus • Iberico-truffel roomboter

### **Lamsrack, Nieuw-Zeeland** halve rack 24,50 | hele rack 36,50

(zacht, mals & smaakvol) rosé gegrild • zoete aardappelcrème  
• tijm • rode portsaus

### **Nederlands Natuurvlees Burger** 19,95

gegrilde XL runderburger • Goudse kaas • Bomenpark-dipper  
• komkommer • tomaat • little gem • gebakken ui • bacon  
• augurk • chips • brioche bun

### **Outback Burger** 23,50

gegrilde XL runderburger • pulled pork • Goudse kaas  
• Bomenpark-dipper • 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** 24,50

gebakken gamba's • wokgroenten • lintpasta  
• romige kreeftensaus

### **Truffelpasta** 21,50 **V**

gebakken paddenstoelen • lintpasta • pijnboompitten  
• verse Parmezaan • truffel roomsaus • l'Amuse kerstomaatjes

## salades (met breekbrood en roomboter)

### **Tonijn Tataki** 17,75

licht gegrilde verse tonijn • sojaparels • tempuraparels  
• furikake • l'Amuse tomaatjes • avocado • zoetzure  
komkommer • zoetzure radijs • notenmelange • rode ui  
• wasabimayonaise • crazy pea

### **Smokey Zalm** 17,75

ambachtelijk gerookte zalm • tempuraparels  
• l'Amuse tomaatjes • avocado • zoetzure  
komkommer • zoetzure radijs • notenmelange  
• rode ui • gekonfijte citrusmayonaise • crazy pea

### **Thaise Kip** 17,75

gemarineerde kippendij • tempuraparels  
• l'Amuse tomaatjes • avocado • zoetzure komkommer  
• zoetzure radijs • notenmelange • rode ui  
• sriracha mayonaise • crazy pea

### **Carpaccio** 17,75

rundercarpaccio • verse Parmezaan • l'Amuse  
tomaatjes • pijnboompitten • rode ui • zoetzure  
komkommer • rucola • zoetzure radijs • krokantje  
• notenmelange • truffelmayonaise

### **Burrata** 17,75 **V**

burrata • pistache crumble • l'Amuse tomaatjes  
• avocado • zoetzure komkommer • zoetzure radijs  
• notenmelange • rode ui • balsamicostroop • crazy pea

## poké bowls

### De basis van onze Poké Bowls:

rijst • avocado • wakame • soja • edamame • furikake  
• zoetzure komkommer • wortel • zoetzure radijs • sojaparels  
• krokantje • wasabimayonaise

Kies uw favoriete topping hieronder:

### **Tonijn Tataki** 16,95

### **Gebakken Gamba's** 16,95

### **Krokante Kip** 16,95

### **Oriëntaalse Omelet** 14,25 **V**

### **Deluxe** 18,50

tonijn tataki • gebakken gamba's

## desserts

Heerlijk  
met PORT of  
DESSERT-  
WIJN

### Petit Peu 6,50

witte chocoladecrème • vanille roomijs • crumble

### Appel Crumble 8,95

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

### Chocoladetaartje 8,95

chocolade taartje • pinda • witte chocoladecrème  
• karamel • mascarpone

### Crème Brûlée 8,95

traditioneel receptuur • crème van vanille • laagje gebrande suiker

### Seizoensdessert dagprijs

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

### Nougatine IJstaartje 8,95

speciaal voor ons gemaakt door 'Chocolaterie Christian'  
• karamelsaus • witte chocoladecrème

### Kaasplateau 13,75

selectie van 'Bon Fromage' • kletsenbrood • noten  
• compote • cress

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	4,90	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	5,00	Frapin Cigard Blend XO	17,50
witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel			



## kindermenu

### voorgerecht

Tomatensoepje 5,25

Carpaccio 7,50

rundercarpaccio • rucola • pijnboompitjes • Grana Padano

### hoofdgerecht

Zeebaars 12,50

gebakken • tomatenjus • frietjes • seizoensgroenten

Tomatenpasta 12,50

kip • tomatensaus • Grana Padano

Poffertjes 9,50 🍷

in roomboter gebakken • 12 stuks • poedersuiker • slagroom

Snack & Frietjes 8,50

frikandel of kroket • frietjes • appelmoes

### dessert

Kartonnen ijsbakje van Droom! 3,95 (met slagroom 4,85)

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