



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

Buddha Bowl 12,50 **v**

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

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

Proeverijtje (ook vegetarisch te bestellen) 16,50 **v**

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

soep (ook als tussengerecht te bestellen)

Pomodorisoep 7,95

huisgemaakte 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

Coquille 18,50

gebakken coquilles • uitgebakken chorizo • zoetzure wortel
• muhammara • mayonaise van rouille

Gamba 16,75

zoetzure romanesco • gebakken gamba’s • chili-olie
• gekonfijte citrusmayonaise • cress

Arancini 12,50 **v**

huisgemaakte 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 dagprij

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 dagprij

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

Tagliatelle Bimi 21,50 **v**

in knoflookolie gewokte bimi • lintpasta • pijnboompitten
• verse Parmezaan • bimi-citrus roomsaus

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

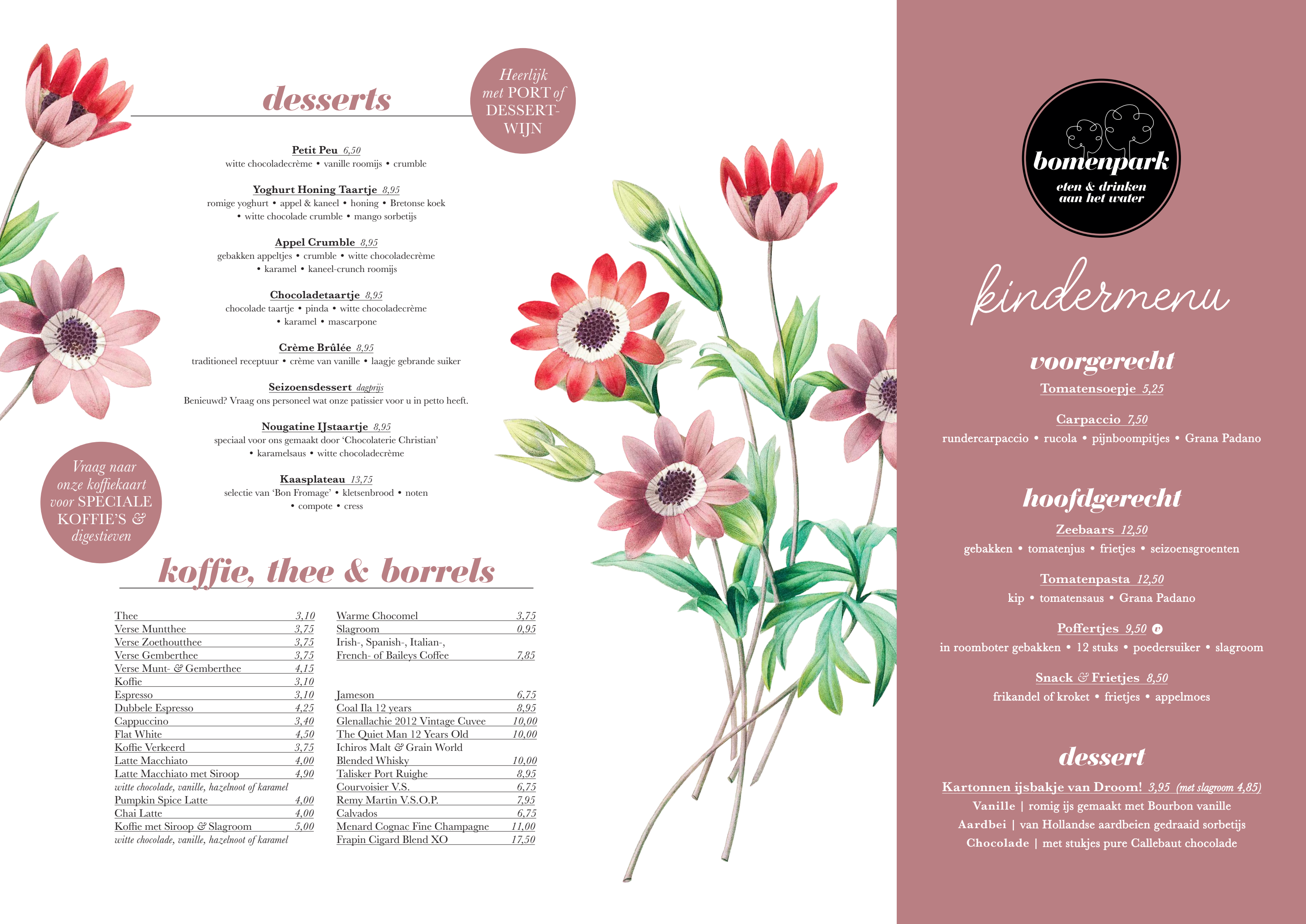
Gebakken Gamba’s 16,95

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

Yoghurt Honing Taartje 8,95

romige yoghurt • appel & kaneel • honing • Bretonse koek
• witte chocolade crumble • mango sorbetijs

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 dagprij

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
Verse Muntthee	3,75
Verse Zoethoutthee	3,75
Verse Gemberthee	3,75
Verse Munt- & Gemberthee	4,15
Koffie	3,10
Espresso	3,10
Dubbele Espresso	4,25
Cappuccino	3,40
Flat White	4,50
Koffie Verkeerd	3,75
Latte Macchiato	4,00
Latte Macchiato met Siroop	4,90
witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel	
Pumpkin Spice Latte	4,00
Chai Latte	4,00
Koffie met Siroop & Slagroom	5,00
witte chocolade, vanille, hazelnoot of karamel	

Warme Chocomel	3,75
Slagroom	0,95
Irish-, Spanish-, Italian-, French- of Baileys Coffee	7,85
Jameson	6,75
Coal Ila 12 years	8,95
Glenallachie 2012 Vintage Cuvee	10,00
The Quiet Man 12 Years Old	10,00
Ichiros Malt & Grain World	
Blended Whisky	10,00
Talisker Port Ruighe	8,95
Courvoisier V.S.	6,75
Remy Martin V.S.O.P.	7,95
Calvados	6,75
Menard Cognac Fine Champagne	11,00
Frapin Cigard Blend XO	17,50



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