

4 gangen **PROEVERIJMENU**

*voor
35,-*

Om het najaar te vieren hebben onze koks een heerlijk *4-gangen proeverijmenu* samengesteld! Een *verrassingsmenu* waarbij u bij het hoofdgerecht de keuze heeft uit vlees, vis of vegetarisch.

*Het menu is verkrijgbaar t/m 4 december,
van maandag t/m donderdag.*

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 29,50

3 Gangen 37,50

4 Gangen 43,50

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

 = vegetarisch  = vegetarisch te bestellen

Heeft u een allergie? *Meld het ons.*

Heerlijk
met een glas
BUBBELS of
Gin Tonic

alvast lekker

Bomenpark Breekbrood 4,95 

2 stukjes • gezouten roomboter • Bomenpark-dipper

Gemarineerde Olijven 5,50 

Pata Negra 13,75

Iberico varken • nootachtige smaak (70 gr)

Spéciales Geay Oesters (p.st.) 4,50

fijne ziltigheid en een volle smaak • citroen

• rode wijnazijn • tabasco

Spéciales Geay Oesters

‘Nieuwe Stijl’ (p.st.) 5,00

zoetzure komkommer • wasabimayonaise

• sojaparels • furikake

Carpaccio 13,95

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

Geitenkaas Panna Cotta 13,75 

krokante kataifi • geitenkaas panna cotta • verse vijg
• gekonfijte pompoen • vijgengel • cress

Steak Tartaar 14,75

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

Proeverijtje 16,50 

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

soep (ook als tussengerecht te bestellen)

Pomodorisoep 7,95

huigemaakte tomatensoep • ongezoete room • basilicumolie

Kreeften Bisque 9,75

romig • gebakken gamba’s • naar wens een scheutje cognac

Seizoenssoep 7,95

Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.

‘warme’ voorgerechten

Coquille & Steak Tartaar 19,50

gebakken coquilles • rundertartaar • furikake • sojaparels
• krokantje • zoetzure groenten • wasabimayonaise

Gamba 16,75

gebakken gamba’s • ingelegde venkel • haringkuit •
zongedroogde tomatenmayonaise • krokante kappertjes • cress

Arancini 12,50 

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

hoofdgerechten

Dorade & Gamba’s 24,75

op de huid gebakken doradefilet • gebakken gamba’s
• beurre noisette • haringkuit

Vangst van de Dag *dagprij*

We vertellen graag wat we voor u gevangen hebben.

Boterzachte Wangetjes 24,50

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

Sirloin 24,50

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 32,50

(door de vetmarmering zeer smaakvol, aanrader!)

als biefstuk gegrild • romige beurre noisette-kalfsjus

Tournedos (180 gr) 35,50

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

Bomenpark Burger 19,95

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

Truffel Burger 21,75

gegrilde XL runderburger • truffelmayonaise • Ibericoham
• gekonfijte uienringen • verse Parmezaan • gemarineerde
kerstomaatjes • rucola • 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

Risotto 21,50 

gebakken paddenstoelen • eerste persing olijfolie • risotto
• verse Parmezaan • truffelroomsaus

salades (met breekbrood en roomboter)

Tonijn Tataki 17,95

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

Smokey Zalm 17,95

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

Kip Parmezaan 17,95

gemarineerde kippendij • verse Parmezaan • tempuraparels
• l’Amuse tomaatjes • avocado • zoetzure komkommer
• zoetzure radijs • notenmelange • rode ui
• zongedroogde tomatenmayonaise • crazy pea

Carpaccio 17,95

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

Geit & Biet 17,95 

gebrande geitenkaas • appel • rode bietentartaar
• 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

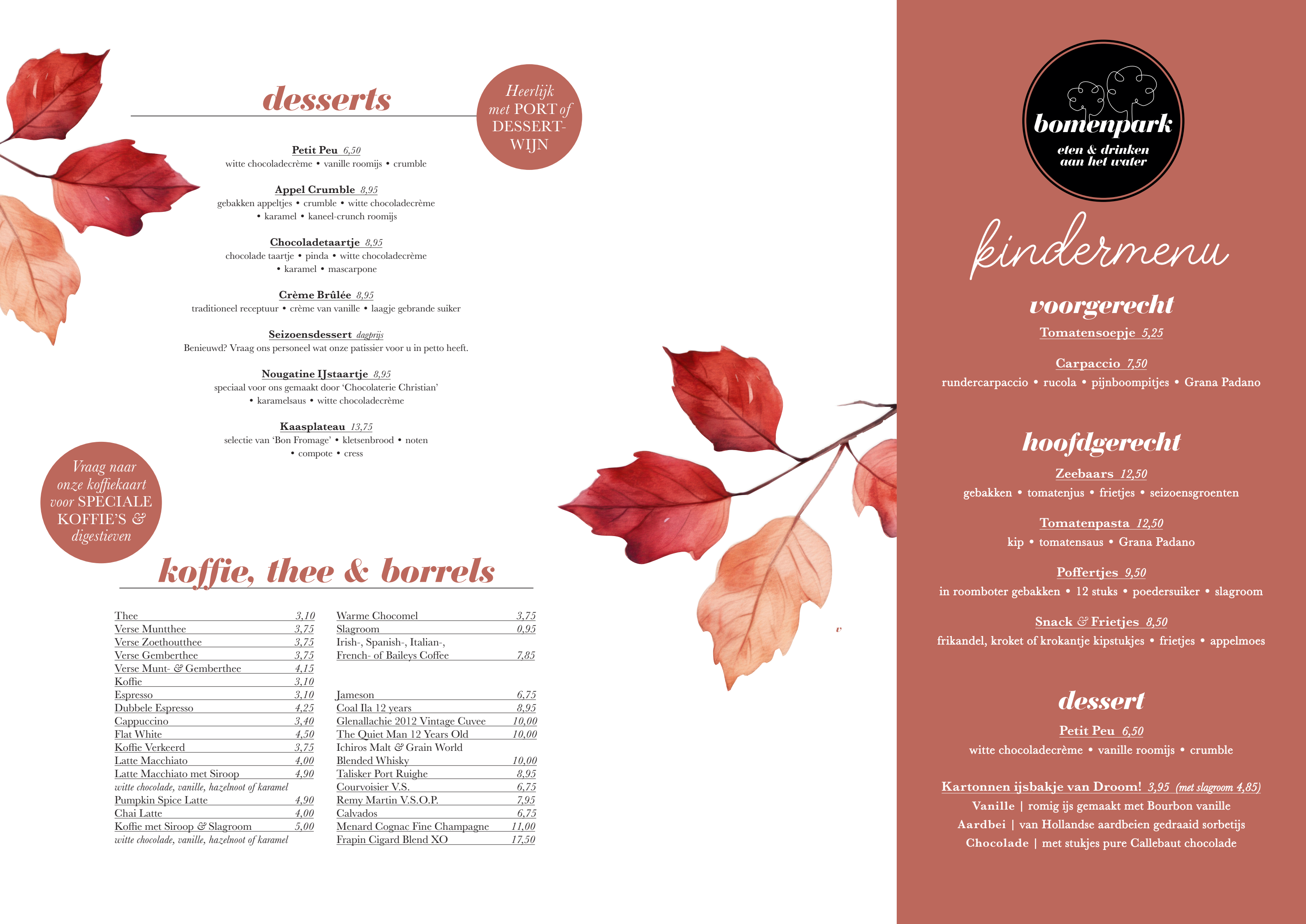
Gebakken Gamba’s 16,95

Krokante Kip 16,95

Oriëntaalse Omelet 14,25 

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
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	4,90
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, kroket of krokantje kipstukjes • frietjes • appelmoes

dessert

Petit Peu 6,50

witte chocoladecrème • vanille roomijs • crumble

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