



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**

Heerlijk
met een glas
BUBBELS of
Gin Tonic

starters & bites

Bomenpark Brekbrood 4,95

2 stukjes • gezouten roomboter • Bomenpark-dipper

Gemarineerde Olijven 5,50

Eendenpaté *vanaf 2 te bestellen (p.st.) 3,50*
zachte huisgemaakte eendenpaté • krokante brioche
• cornichon • Amsterdamse uitjes

Pata Negra 13,75

Ibérico varken • nootachtige smaak (70 gr)

Steak Tartaar *vanaf 2 te bestellen (p.st.) 3,50*

rundertartaar • pani puri • truffelmayonaise • cornichon

HK 46 Grand Cru Oesters (p.st.) 4,50

Oosterschelde oester, zilt en verfijnd
van smaak, met een romige structuur • citroen
• rode wijnazijn • tabasco

HK 46 Grand Cru Oesters ‘Asian Style’ (p.st.) 5,00

komkommerbolletjes • wasabimayonaise
• sojaparels • furikake

Gravad Lax 15,75

gemarineerde zalm • radijs • mango-limoenjus
• dille • komkommerbolletjes • radijs • zalmkaviaar
• krokantje • gekonfijte citrusmayonaise

Tonijn 15,50

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

Carpaccio 13,95

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

Burrata Coeur de Boeuf 12,95

romige burrata • gemarineerde Coeur de Boeuf • basilicumolie
• gegrilde paprika • spicy tomatenjam • krokantje

Hummus 13,75

sousvide gegaarde mini groenten • romige hummus •
granaatappel • gepofte appelcrème • gegrilde paprika • dille

Proeverijtje 16,50

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

soep (ook als tussengerecht te bestellen)

Pomodorisoepp 7,95

huisgemaakte 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

Eendenlever 16,75

gebakken eendenlever • kersen-portjus • gekonfijte kersen
• gepofte appelcrème • krokante brioche • cress

Coquille & Gamba 16,75

gemarineerde gamba's • gebakken coquilles • truffelsalami
• zoete aardappelcrème • komkommerbolletjes
• gemarineerde kerstomaatjes • zoetzure groenten • cress

Arancini 13,50

huisgemaakte bitterballetjes van risotto • krokantje
• romige hummus • cress • gekonfijte citrusmayonaise

hoofdgerechten

Vangst van de Dag *dagprijs*

We vertellen graag wat we voor u gevangen hebben.

Zeebaars 28,75

op de huid gebakken zeebaars • beurre noisette

Boterzachte Wangetjes 24,50

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

Pepper Steak 24,50

naar wens gebakken kogelbiefstuk • peper-cognacsaus

Varkenshaas BBQ Stijl 23,75

gemarineerd met een BBQ-rub • rosé gegaard • peper-cognacsaus

Flat Iron Steak 32,50

(door de vetmarmering zeer smaakvol, aanrader!)

naar wens gebakken • rode portsaus

Tournedos (180 gr) 35,50

naar wens gebakken • rode portsaus

Tournedos & Eend 42

gebakken eendenlever • ossenhaas • rode portsaus

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

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

Bomenpark Burger 21,50

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

Truffel Burger 23,25

gegrilde XL runderburger • truffelmayonaise • Ibericoham
• gepekeld rode ui • komkommer • verse Parmezaan
• gemarineerde kerstomaatjes • rucola • 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

 = vegetarisch  = vegetarisch te bestellen
Heeft u een allergie? Meld het ons.

Pasta Gamba 24,50

gebakken gamba's • wokgroenten • lintpasta
• romige kreeftensaus

Parmezaan Risotto 23,50

geroosterde mini groenten • verse Parmezaan
• basilicumolie • saus van tomaatjes en paprika

salades (met brekbrood en roomboter)

Tonijn Tataki 17,95

licht gegrilde verse tonijn • sojaparels • furikake
• l'Amuse tomaatjes • avocado • komkommer • notenmelange
• gepekeld rode ui • wasabimayonaise

Smokey Zalm 17,95

ambachtelijk gerookte zalm • zalmkaviaar • l'Amuse tomaatjes
• avocado • komkommer • notenmelange • gepekeld rode ui
• gekonfijte citrusmayonaise

Chicken BLT 17,95

gemarineerde kippendij • bacon • little gem • gemarineerde
Coeur de Boeuf • l'Amuse tomaatjes • avocado • komkommer
• notenmelange • gepekeld rode ui

Carpaccio 17,95

rundercarpaccio • verse Parmezaan • l'Amuse tomaatjes
• pijnboompitten • gepekeld rode ui • komkommer
• notenmelange • truffelmayonaise

Mediterrane Burrata 17,95

romige burrata • spicy tomatenjam • avocado
• komkommer • l'Amuse tomaatjes • notenmelange
• gepekeld rode ui • basilicumolie

poké bowls

De basis van onze Poké Bowls:

rijst • avocado • wakame • soja • edamame • komkommer
• gepekeld rode ui • zoetzure gele wortel • lichtpittige kool
• furikake • 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

vanille roomijs • witte chocoladecrème • crumble

Frambozen & Chocolate 9,50

frambozenmousse • krokante kokos-dacquoise • frambozencompote • crumble
• witte chocoladecrème • witte chocolate-frambozen ijs

Appel Crumble 8,95

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

Chocoladetaartje 8,95

chocoladetaartje • pinda • witte chocoladecrème
• karamel • mascarpone

Crème Brûlée 8,95

traditioneel recept • vanillecrème • laagje gebrande suiker

Nougatine IJstaartje 8,95

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

Seizoensdessert dagprijs

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

Kaasplateau 13,75

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

koffie & digestief

Na het dessert nog even nagenieten?
Ontdek ons koffiekaartje met koffie, speciale koffies
en fijne after-dinner dranken.



kindermenu

voorgerecht

Tomatensoepje 5,25

Seizoenssoepje 5,25

Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.

Carpaccio 7,50

rundercarpaccio • rucola • pijnboompitjes • verse Parmezaan

hoofdgerecht

Zeebaars 12,50

gebakken • tomatenjus • frietjes • seizoensgroenten

Tomatenpasta 12,50

kip • tomatensaus • verse Parmezaan

Poffertjes 9,50 🍷

in roomboter gebakken • 12 stuks • poedersuiker • slagroom

Snack & Frietjes 8,50

frikandel, kroket of krokante 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 Bourbonvanille

Aardbei | van Hollandse aardbeien gedraaid sorbetijs

Chocolade | met stukjes pure Callebaut chocolade