



# starters

## **Smokin' Salmon (H)**

tartaar van licht gerookte zalm, salade van kingkrab, zoetzure komkommer, Granny Smith appel, schuim van crème fraîche en limoncello 18  
*tartare of smoked salmon, king crab salad, sweet & sour cucumber, Granny Smith apple, crème fraîche and limoncello foam*

## **Tuna Tuxedo (H)**

geschroeide tonijn, sesam, maanzaad, gember, soja 19  
*seared tuna, sesame, poppy seed, ginger, soy*

## **Steak Tartare** *Chef's signature dish*

steak tartaar, gepocheerd kwartelei, eendenlever, saus van mosterd en truffel 19  
*steak tartare, poached quail's egg, duck liver, mustard-truffle sauce*

## **Ibérico**

Pata Negra, verse vijgen, geroosterde paprika, extra virgin olijfolie 24  
*Ibérico ham, fresh figs, roasted pepper, extra virgin olive oil*

## **Tricolore (V)**

buffelmozzarella, basilicum, olijfolie, aceto balsamico, reductie van tomaat 16  
*buffalo mozzarella, basil, olive oil, aceto balsamic vinegar, reduced tomato*

## **Penthouse Premium**

Chef's selectie van voorgerechten om te delen. 18  
Vanaf 2 personen, prijs per persoon.  
*Our finest selection of starters, to share.*  
*Starting from 2 guests, price per guest.*

**V** - Vegetarisch: naast onze selectie kan onze Chef een vegetarisch gerecht naar wens samenstellen.  
*Vegetarian: our Chef can also create additional vegetarian dishes, according to your preferences.*

**H** - Gezondste keuze / *Healthiest option*

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.  
*Please notify us if you have any food allergies.*

# soups

**Lobster Tub (H)** *Chef's signature dish* 14  
bouillon van Canadese kreeft, saffraan, venkel, mosselen  
*Canadian lobster broth, saffron, fennel, mussels*

**Nr. 42** 9  
Tom Kha Kai, oosterse gevogeltebouillon, maïskip,  
kokosmelk, glasnoedels, rode peper,  
paksoi, shiitake  
*Tom Kha Kai, oriental chicken broth, corn-fed chicken,  
coconut milk, glass noodles, chili pepper,  
bok choy, shiitake*

**Penthouse Selection** 9  
een seizoenssoep van ons Selections Menu  
*a seasonal soup from our Selections Menu*

# entremets

**St. Jacob (H)** *Chef's signature dish* 18  
geroosterde coquilles, crème van bloemkool, krokante  
Pata Negra, schuimige saus van truffel  
*roasted scallops, cauliflower cream, crispy Ibérico ham,  
frothy truffle sauce*

**Bosque** 16  
ballotine van parelhoen, gegrilde mini mais,  
grotchampignons, zilverui, dragon jus  
*guinea fowl ballotine, grilled mini corn,  
mushrooms, pearl onion, tarragon gravy*

**V** - Vegetarisch: naast onze selectie kan onze Chef een  
vegetarisch gerecht naar wens samenstellen.  
*Vegetarian: our Chef can also create additional  
vegetarian dishes, according to your preferences.*

**H** - Gezondste keuze / *Healthiest option*

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.  
*Please notify us if you have any food allergies.*



# mains

## **Labrax (H)**

op de huid gebakken zeebaarsfilet, gegrilde mediterrane groenten, couscous, lauw-warme vinaigrette van tomaat, bosui & olijfolie  
*skin fried seabassfilet, grilled mediterranean vegetables, couscous, lukewarm tomato, spring onion & olive oil vinaigrette*

24

## **Serious Shrimps**

gewokte Black Tiger garnalen, mosselen, saffraan risotto, krokante Parmezaanse kaas, bouillabaisse saus  
*stir-fried Black Tiger prawns, mussels, saffron risotto, crispy Parmesan cheese, bouillabaisse sauce*

23

## **New Classic**

klassiek gebakken tournedos, verse frites, rijkgevulde seizoenssalade, Beurre Café de Paris  
*classical fried tournedo, fresh fries, rich seasonal salad, Beurre Café de Paris*

27 170 g  
39 340 g

## **Meadow** *Chef's signature dish*

proeverij van lam, doperwten, gekonfijte tomaten, eigen jus met knoflook en rozemarijn  
*lamb medley, peas, candied tomatoes, homemade gravy with garlic and rosemary*

26

## **Le Cuisinier François (V)**

cannelloni, spinazie, ricotta, tomaat, rucola, bechamel saus  
*cannelloni, spinach, ricotta, tomato, arugula, bechamel sauce*

20

**V** - Vegetarisch: naast onze selectie kan onze Chef een vegetarisch gerecht naar wens samenstellen.  
*Vegetarian: our Chef can also create additional vegetarian dishes, according to your preferences.*

**H** - Gezondste keuze / *Healthiest option*


Heeft u een allergie? Laat het ons weten.  
*Please notify us if you have any food allergies.*

# side dishes

verse frites, truffel mayonaise, salsa brava 5  
*fresh fries, truffle mayonaise, salsa brava*

een selectie van verse seizoensgroenten 5  
*a selection of fresh seasonal vegetables*

verse seizoenssalade 5  
*fresh seasonal salad*



Heeft u een allergie? Laat het ons weten.  
*Please notify us if you have any food allergies.*





