






De gerechten van Chef de Cuisine Rob Reizevoort worden kenmerkt door seizoensgebonden streekproducten. Een gevarieerd scala aan gerechten, dat u als tussengerecht geserveerd wordt. U kunt de gerechten los bestellen, of hier een eigen keuzemenu van samenstellen (*Groepen vanaf 8 personen eenzelfde gerecht, vegetarische optie als alternatief*). Uw eerste gang wordt voorgedaan door een tafelgarnituur, waarna er vers brood van Bakkerij Mama met boerenlandboter en fleur de sel wordt geserveerd.

*Seasonal local products influence the choices of Chef de Cuisine Rob Reizevoort. A wide variety of courses is served to you as entremets. You can order the courses separately or combine your own menu of choice (one choice per course for groups of 8 people or more; vegetarian option available). Your first course is preceded by an appetizer, after which we will serve you fresh bread from Mama's Bakery with butter and fleur de sel.*

2 gangen	2 courses	29
3 gangen	3 courses (lunch)	37,50
3 gangen	3 courses (dinner)	42
4 gangen	4 courses	52
5 gangen	5 courses	62
los gerecht	individual dish	15

Extra Bakkerij Mama zuurdesembrood, boerenboter 6  
*Additional Bakkerij Mama sourdough bread, farmer's butter*

 Vegetarisch: naast onze selectie kan onze Chef een vegetarisch gerecht naar wens samenstellen.  
Vegetarian: our Chef gladly creates additional vegetarian dishes, according to your preferences.

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

# the journey

*“Invent yourself and then reinvent yourself,  
don't swim in the same slough.  
invent yourself and then reinvent yourself and  
stay out of the clutches of mediocrity.*

*invent yourself and then reinvent yourself,  
change your tone and shape so often that they can never  
categorize you.*

*reinvigorate yourself and  
accept what is  
but only on the terms that you have invented  
and reinvented.*

*be self-taught.*

*and reinvent your life because you must;  
it is your life and  
its history  
and the present  
belong only to  
you.”*

*Charles Bukowski*



# pink sea

## Tataki van zalm

Verse wasabi, sesam, cèpesgel, wakame, krokante ui,  
Zorri Cress

## Salmon Tataki

Fresh wasabi, sesame, cèpe gel, wakame, crispy onion,  
Zorri Cress



**Coto de Gomariz - Treixadura 'Flower and the Bee'**  
**España, Ribiero 2018**

   
7 40,25

Afkomstig uit de noordwestelijk gelegen Spaanse provincie Galicië. Het team van de Coto de Gomariz heeft sinds de introductie van deze wijn de Treixadura druif volledig op de kaart gezet. Het fruit is afkomstig van de wijngaarden van de bodega in de buurt van de stad Ourense. Door de zorgvuldige vinificatie krijg je een heerlijke frisse witte wijn met voldoende body en een klein vetje. Super inzetbaar in de lokale keuken waar heel veel schaal- en schelpdieren gegeten wordt. Fermentatie: Kneuzen, persen, vergisting op staaltank met het natuurlijke gist.

*Originates from the north-western Spanish province of Galicia. From the introduction of this wine, the Coto de Gomariz team has put the Treixadura grape on the map. The grapes come from the vineyards of the bodega of the city of Ourense. The thorough vinification process creates a wonderfully fresh white wine with sufficient body that is slightly fat. Very suitable in local kitchens that serve seafood. Fermentation: Crushed, pressed, fermentation in steel tanks with natural yeast.*

# pearls

## **Rouleau parelhoen**

Zuurkool, cranberry, avocado, koriander emulsie, amandel, krokante ui, speculaas

## **Rouleau of guinea fowl**

Cabbage, cranberry, avocado, koriander emulsion, almond, crispy onion, gingerbread



**Bernard Jeanjean - Chardonnay 'Quartaut'**  
France, Languedoc 2018

   
5 28,75

Bernard Jeanjean selecteert in verschillende percelen op rijpheid, waarna de druiven geplukt worden. Deze Chardonnay werd gemaakt volgens de Macération Pelliculaire methode. Hierbij worden de schillen enkele uren ingeweekt in het sap voor meer afgifte van aroma's. Na de vergisting rijpt de wijn enkele maanden op barriques, eikenhouten vaten van 225 liter. Karakter: Geelgoud van kleur. Expressieve neus van kleine veldbloemen en licht noten. Volle, soepele smaak met fruit en iets eiken. Zachte structuur, fris en goed in balans.

*Bernard Jeanjean selects from various parcels based on ripeness, after which the grapes are harvested. This Chardonnay was made according to the Macération Pelliculaire method, in which the crushed skins are soaked for several hours in the run juice for extra release of aromas. After fermentation, the wine ages for several months in 225-litre barrique oak barrels. Character: yellow-gold colour. Expressive aroma of small wildflowers and a bit of nuts. Full, smooth flavour with fruit and some oak. Soft structure, fresh and well-balanced.*

# calabaza

## **Velouté pompoen**

Schuim van Parmezaan, wortel julienne

## **Pumpkin velouté**

*Parmesan foam, julienne carrots*



**Beate & Matthias Knebel - Riesling 'Troocken'**  
**Deutschland, Mosel 2018**



7

40,25

Riesling. Gutsriesling, een wijngaard aan de voet van 'Hamm' tussen 'Uhlen' en 'Röttgen'. Whole bunch press, Loss terroir, droge aanzet, rond rijp fruit, goede invulling, citrus, perzik, fijne zuren. Fermentatie: Kneuzen, schilweking, persen, vergisting op staaltank met het natuurlijke gist.

*Riesling. Gutsriesling, a vineyard at the foot of Hamm, between Uhlen and Röttgen. Whole-bunch pressing, Loss' terroir, dry attack, round ripe fruit, good body, citrus, peach, slight acidity. Fermentation: Crushed, maceration, pressed, fermentation in steel tanks with natural yeast.*



# RIBS©

## **Ribs**

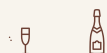
Varkensribbetjes, Sambal Badjak, gerookte biet, mierikswortelcrème, gebrande kokos, sesam, knoflook

## **Ribs**

*Pork ribs, Sambal Badjak, smoked beet, horseradish cream, roasted coconut, sesame, garlic*



**J.J. Adeneuer - Spätburgunder 'Blanc des Noirs'  
Deutschland, Ahr 2019**



6,50 37,50

Spätburgunder. Witte wijn van blauwe druiven, zeer sappig en kruidig, mooie fraîcheur. Fermentatie: Kneuzen, persen, vergisting op staaltank met het natuurlijke gist.

*Spätburgunder. White wine made from blue grapes, very juicy and spicy, nice freshness. Fermentation: Crushed, pressed, fermentation in steel tanks with natural yeast.*





# deep blue

## **Geroosterde Grietfilet**

Beurre Blanc van groene mosterd, gekleurde peentjes, Lavas, gratin, krokante salie

## **Roasted Brill fillet**

*Beurre Blanc made from green mustard, coloured baby carrots, sea parsley, gratin, crispy sage*



**De le Prévôte - Sauvignon Blanc & Sauvignon Gris  
'Touraine Blanc Chante Merle'. France, Touraine 2018**

   
6,50 37,50

85% Sauvignon Blanc en 15% Sauvignon Gris. Iets rijper geplukt, 'kristalzuiver', pure expressie van rijpe Sauvignon, fijne bitter, sinaasappel, mint en basilicum, goede vulling. Fermentatie: Kneuzen, schilweking, persen, vergisting op staaltank met het natuurlijke gist.

*85% Sauvignon Blanc and 15% Sauvignon Gris. Slightly more matured grapes when harvested, crystal clear, pure expression of matured Sauvignon, delightful bitterness, pineapple, mint and basil, full body. Fermentation: Crushed, maceration, pressed, fermentation in steel tanks with natural yeast.*





# meat heaven

## Slow Cooked Short Rib

Van de Big Green Egg, zwarte bonen, balsamico-rodewijnsaus, Marloeskes, paddenstoel

## Slow Cooked Short Rib

From the Big Green Egg, black beans, balsamic vinegar & red wine sauce, silver skin onion, mushroom



**Fiore Vini 'Barbera D'Alba Barriques'**  
Italia, Alba/ Piëmonte 2018

   
6,50 37,50

Barbera. Wijngaarden in Alba, vergist op beton, gerijpt op Franse eikenhouten vaten en Slavonisch eiken, mokka, cassis, braam, toast, stevige tannine, vlezige wijn. Fermentatie: Kneuzen, koude inweking, vergisting in open tanks van beton/ cement met het natuurlijke gist, persen.

*Barbera. Vineyards in Alba, fermented in concrete tanks, aged in French and Slavonian oak barrels, mocha, cassis, blackberry, toast, strong tannin, fleshy wine. Fermentation: Crushed, cold maceration, fermentation in open concrete/cement tanks with natural yeast, pressed.*



# liguria

## Linguine

Linguine pasta, bundelzwammen, anijsboleten, Italiaanse spinazie, basilicumschuim

## Linguine

*Linguine pasta, pholiota, anise, king bolete, Italian spinach, basil foam*



**Domaine Chaintreuil, Gamay "Fleurie"**  
**France, Beaujolais 2018**

   
6,75 39

7 maanden eiken. Donkerrode kleur, complexe geur van rozen en rood fruit, volle aandrnk, veel sap, gezond rood fruit, intens, soepel van smaak met zachte tannines. Fermentatie: Kneuzen, koud inweking, vergisting op staal, persen.

*7-month oak barrels. Dark-red colour, complex aroma of roses and red fruit, full attack, rich in juice, healthy red fruit, intense, smooth flavour with soft tannin. Fermentation: Crushed, cold maceration, fermentation in steel tanks, pressed.*



# the moon is made of cheese

## **Kaas van onze kaaswagen**

Huisselectie van 'Bourgondisch Lifestyle'

## **Cheese from our trolley**

Special selection from 'Bourgondisch Lifestyle'



### **Garriguella - Grenache Blanc 'Garnatxa Ambré Roja', España, Costa-Brava**

6

Garnatxa Blanco. Versterkte wijn 15,5%, Solera gerijpt, amber-achtig van kleur, hazelnoot, mokka, drop, sinaasappel, caramel, drop, dessertwijn. Fermentatie: Kneuzen, schilweking, persen, vergisting in een staaltank of eikenhout, versterken met wijnalcohol gedurende de vergisting.

*Garnatxa Blanco, fortified wine 15.5%, Solera aging, amber-like colour, hazelnut, mocha, liquorice, pineapple, caramel, dessert wine. Fermentation: Crushed, maceration, pressed, fermentation in steel tanks or oak barrels, fortified with wine alcohol during fermentation.*



# petite amour

## **Tartelette**

Gevuld met amandelspijs en appel, witte chocolade crisp, appelsorbet

## **Tartelette pastry**

*Filled with almond paste and apple, white chocolate crisp, apple sorbet*



**Mont Gillet - Chenin Blanc "Coteaux de l'Aubance"**  
**France, Loire 2017**

  
8

Chenin Blanc. Late oogst, deels edele rot, intens, paddenstoel, honing, rijp, abrikoos, ananas. Fermentatie: Kneuzen, persen, vergisting op staaltank met het natuurlijke gist.

*Chenin Blanc. Late harvest, partially noble rot, intense, mushroom, honey, mature, apricot, pineapple. Fermentation: Crushed, pressed, fermentation in steel tanks with natural yeast.*



# dark delight

## Chocolademousse

Witte chocolademousse,  
lemon leaf gel met limoen en gember,  
Limoncello sorbet

## Chocolate mousse

White chocolate mousse,  
lemon leaf gel with lime and ginger,  
limoncello sorbet



**Vins el Cep / Marques de Gelida - Pinot Noir MIM Rose  
Cava, España, Penedès 2016**



7



40,25

Pinot Noir. 6 gram dosage. De wijngaarden liggen in Sant Sadurni d'Anoia en Villobi de Penedès net ten zuiden van Barcelona. Voor dit gebied geldt hetzelfde als Reims voor de Champagne; dit is de Grand Cru van de Cava regio. Een ander belangrijk element voor het maken van zeer goede Cava is rijping van de mousse, dit gebeurt 'Sur Latte' in de kelder en waar 9 maanden als minimum geldt, kiezen ze bij Vins el Cep ervoor om de flessen minimaal 30 maanden Sur Latte te laten rijpen. Zeer verfijnde mousserende wijn van biologische druiven. Fermentatie: Kneuzen, persen, koude stabilisatie en vergisting op staaltank met het natuurlijke gist, 2e gisting op fles Sur Latte.

*Pinot Noir. 6 gram dosage. The vineyards are located in Sant Sadurni d'Anoia and Villobi del Penedès south of Barcelona. This area is for the Cava what Reims is for Champagne, it is the Grand Cru area of the Cava region. Another important element in making excellent Cava is ageing the mousse, which is done Sur Latte in a cellar for at least 9 months. At Vins el Cep they let the bottles age Sur Latte for at least 30 months. Very refined sparkling wine made from organic grapes. Fermentation: Crushed, pressed, cold stabilisation and fermentation in steel tank with natural yeast, ageing in bottle Sur Latte.*

