



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





We zijn vereerd en dankbaar om u als gast te mogen
verwelkomen op dit bijzondere moment.

De gerechten van onze Chef de Cuisine worden kenmerkt
door seizoensgebonden streekproducten.

Daarom is de keuze beperkter dan wat u van ons gewend bent
en is het, in verband met de nieuwe en strikte
bereidingsnormen, niet mogelijk om gerechten
buiten de kaart om te bereiden.

Wij hopen en vertrouwen op uw begrip hiervoor.

We nodigen u uit te genieten van een 3, 4 of 5 gangen menu,
wat u zelf kunt samenstellen.

*We are honored and grateful to welcome you as our guest at
this special time.*

*Seasonal local products influence the choices of our
Chef de Cuisine.*

*That's why at this moment only limited choices are available.
Due to the new and strict cooking standards, it is not possible
prepare any dish that's not on the menu. We hope for your
understanding.*

*We kindly invite you to enjoy a 3, 4 or 5 course dinner -
a selection of your favourite dishes.*

3 gangen	3 courses	42
4 gangen	4 courses	52
5 gangen	5 courses	62

extra

Brood, olijfolie, gezouten boter, tapenade <i>Bread, olive oil, salted butter, tapenade</i>	6,50
Toevoeging broodplankje: rauwe gerookte ham van de Berkel <i>Add raw smoked ham to your bread selecton, freshly cut</i>	2,50
Huisgemaakte frites, zeezout, bieslookmayonaise <i>Home made fries, sea salt, chives mayonaise</i>	6,50

Heeft u een allergie?

Op dit moment zijn alleen de gerechten van het menu beschikbaar
*Are you allergic? Please note that at this time only choices from the menu
are available.*

pink sea

Entrée

Zoetzure groenten uit het Westland, huisgerookte zalm, bundelzwammen, Baharatmayonaise

First

Locally sourced sweet & sour vegetables, smoked salmon, beech mushroom, Baharat mayonnaise



La Roche Chevaliere Viognier
Frankrijk, 2016



5,25



28,50

Michel Laroche, de innovatieve maker van topwijnen in Chablis, werkt tegenwoordig ook in de Languedoc en Chili. Deze Viognier is één van zijn cépage- wijnen uit het Franse zuiden. De viognierdruif staat bekend om zijn unieke, geurige, florale aroma's. Laroche's Viognier Vin de Pays d'Oc is ook heel geurig maar op een aangenaam subtiele wijze. Perzik, meloen, ananas en een vleug hyacinth zijn aroma's die voorkomen in deze opvallend elegante, frisfruitige Viognier. Verrukkelijk als droog, opwekkend aperitief en een aanrader bij lichte gerechten.

Michel Laroche, the innovative maker of top wines in Chablis, now also works in Languedoc and Chile. This Viognier is one of his signature wines from the south of France. The Viognier grape is known for its unique, fragrant, floral aromas. Laroche's Viognier Vin de Pays d'Oc is also very fragrant but pleasant in a subtle way. Peach, melon, pineapple and a touch of hyacinth are aromas that occur in this strikingly elegant, fresh fruity Viognier. Delightful as a dry, uplifting aperitif and a recommended with light dishes.

蕎麦

Entrée Oriënt

Sobanoodles, asperges, little gem, lenteui, sesam,
soya korianderdressing

(Vegetarisch. Gluten- / noten- / lactosevrij)

Oriental Starter

Sobanoodles, asparagus, little gem, spring onion, sesame,
soy coriander dressing

(Vegetarian. Gluten / nut / lactose free)



La Linda Viognier
Argentina, Mendoza, 2019



5,75 29,50

Lichtgeel van kleur. In de geur florale tonen en perzik. De smaak is wat vettig en full-bodied. De afdronk van deze prachtige Finca La Linda Viognier is opmerkelijk droog. De druiven van deze La Linda Viognier staat in de El Paraiso wijngaarden en groeien op een hoogte van 800 meter. De nachten hier zijn koel. Dit is zeer gunstig voor de ontwikkeling van de druiven. De stokken zijn gemiddeld 30 jaar oud.

Light yellow in colour. Fragrance with floral notes and peach. The taste is somewhat greasy and full-bodied. The finish of this beautiful Finca La Linda Viognier is remarkably dry. The grapes of this La Linda Viognier are located in the El Paraiso vineyards and grow at an altitude of 800 meters. The nights here are cool. This is very beneficial for the development of the grapes. The vines are an average of 30 years old.

pimiento

Entremet

Soep van geroosterde puntpaprika, cashewnoten,
crème fraiche met za'tar

Entremet

*Roasted bell pepper soup, cashew nuts,
crème fraîche with za'tar*



La Roche Chevaliere Viognier
Frankrijk, 2016

 
5,25 28,50

Michel Laroche, de innovatieve maker van topwijnen in Chablis, werkt tegenwoordig ook in de Languedoc en Chili. Deze Viognier is één van zijn cépage- wijnen uit het Franse zuiden. De viognierdruif staat bekend om zijn unieke, geurige, florale aroma's. Laroche's Viognier Vin de Pays d'Oc is ook heel geurig maar op een aangenaam subtiele wijze. Perzik, meloen, ananas en een vleug hyacinth zijn aroma's die voorkomen in deze opvallend elegante, frisfruitige Viognier. Verrukkelijk als droog, opwekkend aperitief en een aanrader bij lichte gerechten.

Alternatief: La Linda Viognier, zie vorige bladzijde.

Michel Laroche, the innovative maker of top wines in Chablis, now also works in Languedoc and Chile. This Viognier is one of his signature wines from the south of France. The Viognier grape is known for its unique, fragrant, floral aromas. Laroche's Viognier Vin de Pays d'Oc is also very fragrant but pleasant in a subtle way. Peach, melon, pineapple and a touch of hyacinth are aromas that occur in this strikingly elegant, fresh fruity Viognier. Delightful as a dry, uplifting aperitif and a recommended with light dishes.

Or try La Linda Viognier, please see previous page

meat ©

Hoofd

Black Angus runder tournedos, jus van geblakerde ui,
zomergroenten, mousseline met truffel
Supplement: gebakken eendenlever € 6.50

Mains

*Black Angus fillet steak, onion gravy, seasonal vegetables,
potato mousseline with truffle
Supplement: duck foie gras €6.50*



La Linda Malbec
Argentina, Mendoza, 2018

 
6,25 31,50

De familie Arizu brengt onder de naam Luigi Bosca Finca La Linda deze toegankelijke wijn op de markt. Hij werd samengesteld uit de voor Argentinië zo karakteristieke Malbec. Naast impressies van kersen en kruiden toont de wijn ook het aroma van rood fruit. Rijpe smaak en niet te zwaar.

The Arizu family markets this accessible wine under the name Luigi Bosca Finca La Linda. It was composed of Malbec, which is so characteristic of Argentina. In addition to impressions of cherries and herbs, the wine also shows the aroma of red fruit. Mature taste and not too heavy.



emilia

Hoofd

Tortellone, Parmezaan,
geraspt eigeel, salsa verde

Mains

*Tortellone, Parmesan,
grated egg yolk, salsa verde*



Borgo Conventi
Italia, Friuli Venezia Giulia, 2016

 
5,75 29,50

Strogeel met warme nuances. In de neus geurig, karakteristiek en intens met delicate hinten van witte bloemen en kamperfoelie gecombineerd met fruitige hinten van rijpe peer. De prachtige wijngaard ligt in Farra d'Isonzo en Gradisca d'Isonzo.

Straw yellow with warm nuances. Fragrant, characteristic and intense on the nose with delicate hints of white flowers and honeysuckle combined with fruity hints of ripe pear. This beautiful vineyard is located in Farra d'Isonzo and Gradisca d'Isonzo.



fromage

Kaas

Kaasplateau,
kletzenbrood, stroop

(Gluten- / noten- / lactosevrij)

Cheese

Cheese platter,
dark fruit bread, apple syrup

(Gluten / nut / lactose free)



Dow's Port Ruby Masterblend Portugal, Douro



4,75

Dow's Master Blend Ruby is gemiddeld 3 jaar gerijpt op eikenhouten vaten in de lodges in Vila Nova de Gaia en wordt gebotteld wanneer hij op dronk is. Geschikt voor informeel drinken door de weelderige, jeugdige en fruitige tonen. Wordt licht gekoeld geserveerd, met warm weer.

Dow's Master Blend Ruby has been aged for an average of 3 years in oak barrels in the lodges in Vila Nova de Gaia and is bottled when it is drunk. Suitable for casual drinking due to the lush, youthful and fruity notes. Is served slightly chilled in warm weather.



passion

Zoet

Tartelette van passievrucht en merengue,
tropisch fruit, sorbetijs

(Gluten- / noten- / lactosevrij)

Sweet

*Tartelette of passion fruit and merengue,
tropical fruit, sorbet ice cream*

(Gluten / nut / lactose free)



Chateau Montels Sauternes
France, Bordeaux, 2007



6,25

Stijlvol en honingachtig, met brosse pinda's en gedroogde vijgen. Dit is een blend van 75% Semillon, 20% Sauvignon Blanc en 5% Muscadelle. Een vleugje citroen- en limoenzuur verbindt alle smaken op subtiele wijze en een afdronk die doet verlangen naar meer.

Classy and honeyed, with peanut brittle and dried fig, this is a blend of 75% Semillon, 20% Sauvignon Blanc and 5% Muscadelle. There's a whack of lemon and lime acidity here to pin it all together and a finish that just doesn't want to, erm, finish.



