



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 gekenmerkt
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
to 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	cold or warmstarter, main, cheese or dessert	45
4 gangen	4 courses	cold starter, cold or warm starter, main, cheese or dessert	55
5 gangen	5 courses	cold starter, cold or warm starter, main, cheese and dessert	65

extra

Huisgemaakte crostini's, olijfolie <i>Homemade crostinis, olive oil</i>	5
Upgrade: burrata, makreel in blikje, serranoham <i>Upgrade: burrata, canned mackerel, serrano ham</i>	3,50
Huisgemaakte frites, zeezout, bieslookmayonaise <i>Home made fries, sea salt, chives mayonaise</i>	3,25 / 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



**Domaine les Salices, Viognier, Rhône
France**

 
6,50 35,-

Aromatische en strakdroge wijn. Neus van venkel, versgemaaid gras en geurige tropische vruchten. Frisse zuren en een volronde afdronk.

Aromatic dry wine. Taste of fennel, freshly cut grass and fragrant tropical fruits. Fresh acidity and a full-bodied aftertaste.



Grolsch Weizen 33cl

5,50

Natuurtroebel tarwebier met een volfrisse weizensmaak en karakteristieke geuren van kruidnagel en fruit.

Naturally cloudy wheat beer with a fresh weizen taste and characteristic scents of cloves and fruit.



蕎麥

Entrée Oriënt

Oosters gemarineerde ossenhaas, noodles salade, lente ui, sesam, soja korianderdressing

Oriental Starter

Oriental marinated beef tenderloin, noodles salad, spring onion, sesame, soy coriander dressing



Chiloé, Cabernet Sauvignon Loncomilla Valley, Chile

 
5,50 30,-

Helder robijnrood, in bouquet en smaak intense aroma's van bramen, cassis en pruimen vergezeld met impressies van koffie en vanille.

Bright ruby red, bouquet and taste with intense aromas of blackberries, cassis and plums accompanied by coffee and vanilla flavours.



Grolsch IPA 33cl

5,50

Deze IPA heeft typische geuren van citrus en tropisch fruit. In de mond een explosieve frisbittere bite met lichtzoete en fruitige nasmaak met lichttroebele amberblonde kleur.

This IPA has typical citrus and tropical fruit scents. An explosive fresh bitter bite with a slightly sweet and fruity aftertaste with a slightly cloudy amber color.

reds

Entrée

Grove tartaar van heirloom tomaat, sumac uien, pikante ketchup, kruidencoulis

First

Coarse tartare of heirloom tomato, sumac onions, spicy ketchup, herb coulis



Pasqua Colori di Italia, Montepulciano d'Abruzzo Italia

 
6 32,50

De Montepulcianodruif geeft hier een mooi gekleurde wijn met in de neus een zekere kruidigheid en iets van kersen, terwijl de smaak vrij stevig is met een plezierige afdronk.

The Montepulciano grape creates a nicely colored wine with a certain spiciness and some cherry flavour in the nose, while the taste is quite strong with a pleasant aftertaste.



Peroni Nastro Azzuro 33cl

4,50

Peroni Nastro Azurro herken je aan zijn typische verfrissende smaak met lichte sparkle en delicate balans in bitterheid. Heerlijk frisse premium pilsner.

Peroni Nastro Azzurro can be recognized by its typical refreshing taste with light sparkle and delicate balance in bitterness. Delicious fresh premium pilsner.

pimiento

Entrée (warm)

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

First (hot)

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



Couveys, Pinot Noir (chilled)
France

 
7 37,50

Glanzend granaatrood, verleidelijk fruitig bouquet van framboos en kers met subtiele hint van rook en pepertjes. Fruitig en elegant van smaak met goede balans en lange zijdeachtige afdronk.

Shiny garnet red, seductive fruity bouquet of raspberry and cherry with subtle hint of smoke and pepper. Fruity and elegant in taste with a good balance and long silky finish.



Grolsch IPA 33cl

5,50

Deze IPA heeft typische geuren van citrus en tropisch fruit. In de mond een explosieve frisbittere bite met lichtzoete en fruitige nasmaak met lichttroebele amberblonde kleur.

This IPA has typical citrus and tropical fruit scents. An explosive fresh bitter bite with a slightly sweet and fruity aftertaste with a slightly cloudy amber color.

meat ©

Hoofd

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

Main

Black Angus fillet steak, onion gravy, seasonal vegetables,
potato mousseline with truffle
Supplement: fried duck liver €6.50



La Linda Malbec Argentina, Mendoza

 
6,25 31,50

Lichte houttonen door 3 maanden rijping op Amerikaans Eiken. Impressies van kruiden en kersen met een intense rode kleur. Leuk om te vermelden dat La Linda is vernoemd naar de dochter van Luigi Bosca. La Linda betekent zoveel als 'De Schoonheid'.

Light wood tones due to aging in American Oak for 3 months. Impressions of herbs and cherries with an intense red color. La Linda is named after Luigi Bosca's daughter. La Linda means as much as 'The Beauty'.



Grolsch Tripel 45cl

6,50

Gebrouwen met kardemom, koriander en citroengras. Deze kruiden geven deze goudkleurige tripel een onderscheidend fris karakter.

Brewed with cardamom, cilantro and lemongrass. These herbs give this golden-colored triple a distinctive fresh character.

fish ©

Hoofd

Gebakken zeebaarsfilet, strandkrabben bisque,
venkel, roseval aardappel

Main

Baked sea bass fillet, beach crab bisque,
fennel, roseval potato



Couveys, Chardonnay, France

Bleek goudkleurige wijn met aroma's van perzik, meloen en subtiel eikenhout. Prachtige klassieke chardonnay. Zacht en elegant met een fraaie lange afdronk.

Pale gold colored wine with aromas of peach, melon and subtle oak. Beautiful classic chardonnay. Soft and elegant with a nice long finish



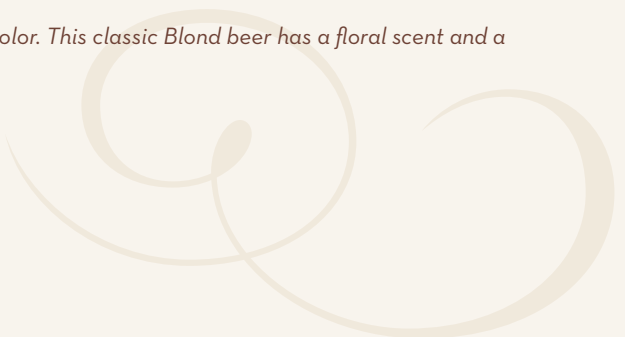
Grolsch Blonde 45cl

Licht okerblond en mistige kleur. Dit klassiek Blond bier herbergt een bloemige geur en een volle doch subtiele bittere smaak.

Light ocher blond and misty color. This classic Blond beer has a floral scent and a full yet subtle bitter taste.

 
8 42,50

6,50



emilia

Hoofd

Tortellone, Parmezaan,
geraspt eigeel, salsa verde

Main

Tortellone, Parmesan,
grated egg yolk, salsa verde



Borgo Conventi, Pinot Grigio, Isonzo dei Friuli, Italy

 
7 37,50

Strogeel, geurig met delicate hinten van witte bloemen en kamperfoelie gecombineerd met fruitige hinten van rijpe peer.

Straw yellow, fragrant with delicate hints of white flowers and honeysuckle combined with fruity hints of ripe pear.

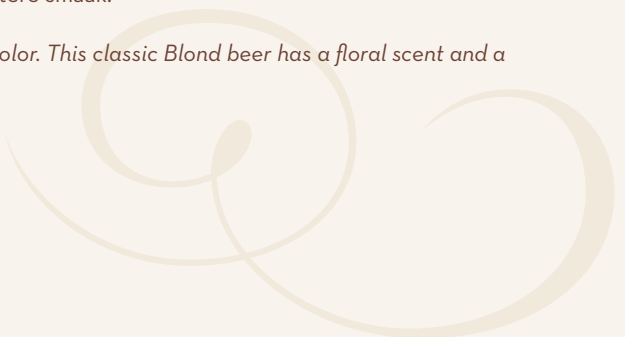


Grolsch Blonde 45cl

6,50

Licht okerblond en mistige kleur. Dit klassiek Blond bier herbergt een bloemige geur en een volle doch subtiele bittere smaak.

Light ocher blond and misty color. This classic Blond beer has a floral scent and a full yet subtle bitter taste.



fromage

Kaas

Kaasplateau,
kletzenbrood, rode uien chutney

Cheese

Cheese platter,
dark fruit bread, red onion chutney



Williams & Humbert Tenido, Pedro Ximénez Jérez, España



7,50

Zachte en fluwelige sherry met tonen van pruimen en een lange afdronk.

Soft and velvety sherry with hints of plums and a long finish.

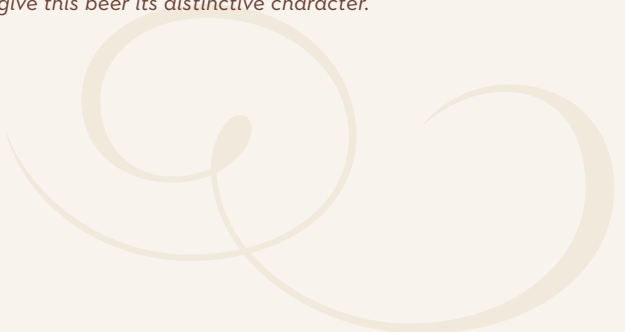


Meantime Chocolate Porter

4,50

Rijk, donker en superglad. Chocolate is toegevoegd aan de natuurlijke mokka smaken van de donkere mouten die dit bier een onderscheidend karakter geven.

Rich, dark and super smooth. Chocolate has been added to the natural mocha flavors of the dark malts that give this beer its distinctive character.



passion

Zoet

Tartelette van passievrucht en merengue,
tropisch fruit, sorbetijs

Sweet

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



Chateau Grand Jauga Sauterne, Sémillon Blanc Bordeaux, France



7,50

Goudgeel, zoet en zijdezacht. Met gedroogde abrikoos, mandarijn, marmelade, hazelnoot, honing, bitterzoete amandel en frisse zuren.

Golden yellow, sweet and silky smooth. With dried apricot, mandarin orange, marmalade, hazelnut, honey, bittersweet almond and a fresh acidity.



Meantime Chocolate Porter

4,50

Rijk, donker en superglad. Chocolate is toegevoegd aan de natuurlijke mokka smaken van de donkere mouten die dit bier een onderscheidend karakter geven.

Rich, dark and super smooth. Chocolate has been added to the natural mocha flavors of the dark malts that give this beer its distinctive character.

Matching Wines

3 courses	18
4 courses	22,50
5 courses	27,50

Matching Beers

3 courses	15
4 courses	18
5 courses	22



