



CHEF'S MENU

2 GANGEN	34,00
3 GANGEN	39,75
4 GANGEN	46,00

VOORGERECHTEN

Gerookte biefstuk, sambaidressing, bundelzwam en sesam

Zalm, biet, roggebroodkrokant en dille

Knolselderijsalade, appel, walnoot en ravigotesaus

TUSSENGERECHTEN

Rode poon, fregola, venkel en schaaldierenjus

Spitskool, aardappel, bieslook en truffel

HOOFDGERECHTEN

Brisket, pommes dauphine, aardpeer en whiskyjus

Kabeljauw, polenta, bospeen en Madrassaus

Aubergine, quinoa, feta en basilicum

NAGERECHTEN

Nederlandse kazen:

Bastiaansen blauw, Tynjetaler, Bokkesprong en oude nagelkaas

Sinaasappelcake, honing, tijm en walnotenroomijs

Granola, melkchocolade, kaneel en ijs van geroosterde appel

VOOR BIJ DE BORREL

Brood met olijventapenade en pesto	4,50
Portie Reypenaer V.S.O.P.	4,50
Verse slagersworst (rond)	4,50
Gerookte amandelen en olijven	4,75
Bitterballen van Cas Spijkers (7 stuks) met mosterd	8,50
Garnalenkroketjes van Cas Spijkers (5 stuks) met wasabimayonaise	12,50
Oesterzwamkroketjes van Cas Spijkers (5 stuks) met truffelmayonaise	8,00
Chorizokroketjes van Cas Spijkers (5 stuks) met citroenmayonaise	8,75

PLATEAU PRINSENHOF

Amandelen, olijven, verse slagersworst (rond), dry-aged fuet (rond), Coppa, Skinke, Bastiaansen blauw, Tynjetaler, kaasstengels, tonijsalade en oesterzwamkroketjes	25,50
---	-------

SOEPEN

Oosterse bouillon, kokos, beukenzwam, sereh, bosui, limoen en gember	9,25
Groninger mosterdsoep, bosui en spekjes (vegetarisch mogelijk)	9,25
Bisque, venkel, tomaat, Hollandse garnalen en chipotle-olie	11,95

MAALTIJDSALADES

Caesar klassiek (ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas)	13,50
Caesar kip en ei (ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas)	16,50
Salade tomaat, burrata, rucola en zonnebloempitten	14,50
Gekonfijte eendenbout, krokante ui, Amsterdams zuur en hoisinsaus	24,95
Kabeljauw, venkel, kappertjes en gezouten citroen-beurre blanc	22,95

FRUITS DE MER

Geay oesters (3 stuks)	14,50
Geay oesters (6 stuks)	27,50
Kaviaar (30 gr), blini's, crème fraîche en bieslook	65,00
Garnalen cocktail, suikersla, brioche en cocktailsaus	21,50
	Halve Hele
Kreeft met spinazie en gezouten citroen-kreeftensaus	26,50 46,50
Gamba's (4 stuks), linguine pasta, peper en citroen	29,50

WARME GERECHTEN

Eendenbout, bataat, paksoi en za'atarsaus	28,95
Kalfs rib eye met Bearnaisesaus	33,50
Ravioli (9 stuks) met bospaddenstoelen, truffel en Parmezaanse kaas	21,50
Tarbot op de graat, venkel, antiboise en Hollandaisesaus	30,50

BIJGERECHTEN

Boerenfriet met mayonaise	4,25
Bataat uit de oven met baharatmayonaise en gepofte quinoa	4,25
Spruiten met spekjes (vegetarisch mogelijk)	4,25
Bietensalade, framboos en pecan	4,25
Suikersla met bieslookmayonaise en Parmezaanse kaas	3,50

ZOETE LEKKERNIJEN (UIT EIGEN PATISSERIE)

Seizoensgebak, dagvers (vraag onze bediening)	5,50
Bonbons (3 stuks)	4,25
Macarons (3 stuks)	5,50
Amaretti (3 stuks)	2,50
Kokosmakronen (3 stuks)	3,00
Vitrine plateau: 2 macarons, 2 amaretti en 2 kokosmakronen	7,25

VRAAG ONZE BEDIENING GERUST NAAR ONZE
DRANKENKAART VOOR EEN BRUISEND GLAS CHAMPAGNE,
MOOIE WIJNSELECTIE OF EEN SMAAKVOLLE COCKTAIL