

CHEF'S MENU

3-GANGEN | 45 4-GANGEN | 55

VOOR- & TUSSENGERECHTEN

A la carte | 12,5

LAM

lamsham, asperge, sinaasappel, brioche

TOMAAT

lavas, brick krokant, piment

RISOTTO

olde remeker, basilicum, zonnebloempitten

BOUILLABAISSE

zeeduivel, gamba, venkel, tomaat

HOOFDGERECHTEN

A la carte | 25

ZALMFILET

orzo, courgette, antiboise

ASPERGE

Opperdoezer Ronde, kropsla, gepocheerd ei

ENTRECÔTE

pommes dauphine, suikerla, artisjok

DESSERTS

A la carte | 12,5

COUPE TRIFLE

mascarpone, rood fruit, yoghurtijs, amandel financier

LIMOENTAARTJE

hangop, limoen sorbetijs, meringue

CHOCOLADE

pure chocolade sorbet, chocolademousse, brownie, schuim van chocolade



BRASSERIE PRINSENHOF

KAZEN

Kies uw kaas

(prijs per 25 gram) of selectie kazen 17,5

Délice de Bourgogne – 4,5

koemelk – Bourgogne, Frankrijk – witte schimmelkaas – romig & mild – gepasteuriseerd

Brugse Blomme – 5,5

koemelk – Brugge, België – rode korstkaas – romig & pittig – gepasteuriseerd

Reypenaer VSOP – 4,5

koemelk – Woerden, Nederland – half harde kaas – licht romig & ziltig – gepasteuriseerd

Époisses – 6

koemelk – Bourgogne, Frankrijk – rode korstkaas – vol, pittig & zout – gepasteuriseerd

Lady Blue – 5,5

geitenmelk – Nooitgedacht, Nederland – blauwe aderkaas – romig, pittig & klein bittertje

SPECIALS

VOORGERECHTEN

ASPERGE ZALM 24

gerookte zalm, Hollandaise saus

ASPERGE KREEFT 43

halve kreeft, kropsla, eierdooier

HOOFDGERECHTEN

ASPERGE FLAMANDE 28,5

ham, opperdoezer ronde, gepocheerd ei

LAMSFILET & LAMSSTOOF 38

ratatouille, pommes dauphine, daslookjus

ZOETE LEKKERNIEN

(UIT EIGEN PATISSERIE)

Seizoensgebak, dagvers 7

Scones (3 st) met jam en clotted cream 7,5

Bonbons (3 st) 5,25

Macarons (3 st) 7

Biscotti (4 st) 3

Vitrine plateau: macarons, biscotti en bonbons (2 st elk) 9

Affogato (vanille ijs, espresso, karamel) 7,5

SOEPEN

GESERVEERD MET BROOD EN GEZOUTEN BOTER

OOSTERSE BOUILLON 10,5

paddenstoelen, edamame boontjes, kokos, sereh, kaffir

GRONINGER MOSTERDSOEP 10,5

bosui, spekjes (vegetarisch mogelijk)

BISQUE 14,5

venkel, rivierkreeft, piment olie

SALADES

GESERVEERD MET BROOD EN GEZOUTEN BOTER

CAESAR KLASSIEK 14,5

ansjovis, croutons, Parmezaanse kaas

CAESAR KIP EN EI 18,5

ansjovis, croutons, Parmezaanse kaas

BLOEMKOOL 17,5

truffelmayonaise, amandel, Parmezaanse kaas, ponzu dressing

GEKONFIJTE EENDENBOUT 28,5

krokante ui, Amsterdams zuur, hoisinsaus

GEBAKKEN SEIZOENSVIS 27,5

citroen-beurre blanc

FRUITS DE MER

GEAY OESTERS 3 st / 16,5 - 6 st / 31

vinaigrette, citroen

PERLE IMPERIAL KAVIAAR 30 gr / 75 - 50 gr / 115

blini's, crème fraîche

KREEFT halve / 30,5 - hele / 53,5

spinazie, gezouten citroen-kreeftensaus



KNOLSELDERIJ
Aards zacht en verfijnd

WARME GERECHTEN

RAVIOLI 21,5

(7 st) geitenkaas, sinaasappelsaus, venkelsalade

GEKONFIJTE EENDENBOUT 33,5

spitskool, knolselderij, truffel-gevogeltejus

OSSENHAAS 39

sugarsnaps, bospeen, rode wijnjus

GAMBA'S 31,5

(4 st) linguine, peper, citroen

BIJGERECHTEN

friet, Brander mayonaise 5,95

geroosterde bloemkool, oude kaas, amandel 5,25