

## CHEF'S MENU

3-GANGEN | 45    4-GANGEN | 55

### VOOR- & TUSSENGERECHTEN

A la carte | 12,5

#### **CEVICHE**

makreel, biet, radijs, kaffir

#### **PANNA COTTA**

mierikswortel, jalapeño, komkommer, druif

#### **SCHOL**

venkel, zeekraal, beurre blanc

#### **LINGUINI AGLIO E OLIO**

kappertjes, citroen

### HOOFDGERECHTEN

A la carte | 25

#### **KOOLVIS**

mousseline, lamsoor, zeekraal, kreeften Hollandaisesaus

#### **GNOCCHI**

geitenkaas, bospeen, harissa

#### **BAVETTE**

pommes Anna, sjalot, chimichurri

### DESSERTS

A la carte | 12,5

#### **AARDBEIEN**

romanoff, sinaasappel, vodka

#### **PERZIK**

bitterkoekjes, yoghurt, vanille

#### **CLAFOUTIS** (per 2 personen)

kokos, passievrucht, chocolade

Wordt à la minute bereid,

houd bij à la carte rekening met een wachttijd van 30 min



## 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

**HOLLANDSE GARNALEN** 16,5  
suikersla, cocktailsaus, brioche

**FOIE GRAS** 25  
appel, brioche, groene kruiden

### HOOFDGERECHTEN

**TARBOT** 37,5  
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