



MENU 13

DIVERSEN AMUSES

DIFFERENT TYPES OF APPETIZERS

MINIMAAL 10 VAN EEN SOORT.

MINIMUM OF 10 PER ITEM

VAN AF 2.25 TOT 2.80 PER STUK.

FROM 2,25 UP TO 2,80 EACH

1. GLAASJE MET HOLLANDSE GARNALEN EN AVOCADO.
SMALL GLASS WITH DUTCH SHRIMPS AND AVOCADO
2. GLAASJE MET BOSTOMAATJES, GEITEN KAAS EN HONING.
SMALL GLASS WITH TOMATOES, GOAT CHEESE AND HONEY
3. BELLINI MET GEROOKTE ZALM, TRUFFEL MAYONAISE EN KWARTELEITJE
BELLINI WITH SMOKED SALMON, TRUFFLE MAYONAISE AND QUAIL EGG
4. SANDWICH MET VITELLO TONNATO
SANDWICH WITH VITELLO TONNATO
5. SANDWICH MET OUDE KAAS
§SANDWICH WITH OLD CHEESE
6. SANDWICH MET OMELET EN TRUFFEL
SANDWICH WITH OMELET AND TRUFFLE
7. NOTEN BROOD, AMBACHTELIJK ROOKVLEES, EENDENLEVER EN APPEL
COMPOTE.
NUT BREAD, SMOKED MEAT, DUCK LIVER AND APPLE COMPOTE
8. TOASTJE MET GEROOKTE PALING
TOAST WITH SMOKED EEL
9. CROSTINI MET BRIE EN SERRANOHAM
CROSTINI WITH BRIE AND SERRANO HAM
10. TOASTJE MET FILET AMERICAN EN KWARTEL EITJE
TOAST WITH FILET AMERICAN AND A QUAIL EGG
11. TOASTJE MET EENDENLEVER PATÉ
TOAST WITH DUCK LIVER
12. GLAASJE MET GEBAKKEN GAMBA'S EN YAKITORI SAUS.
SMALL GLASS WITH FRIED GAMBA'S AND YAKITORI SAUCE
13. DADEL GEVULD MET MANCHEGO KAAS EN MET SPEK.
DADES FILLED WITH MANCHEGO CHEESE AND BACON
14. STOKJE MET SERRANOHAM MET PICCALILLY SAUS.
BATON WITH SERRANO HAM AND PICCALILLI SAUCE
15. GLAASJE MET EEN COQUILLE SATEETJE EN WASABI MAYONAISE.
SMALL GLASS WITH COQUILLE AND WASABI MAYONAISE

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN Aangepast MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS



MENU 14

WALKING DINER A 39,50 EURO

WALKING DINER.

1. GLAASJE MET COQUILLES, MANGO EN YAKITORI SAUS
SMALL GLASS WITH SCALLOPS, MANGO AND YAKITORI SAUCE
2. BLINI MET GEROOKTE ZALM, TRUFFEL MAYONAISE EN EEN KWARTELEITJE
BLINI SMOKED SALMON, TRUFFLE MAYO AND QUAIL EGG
3. BRIE EN RAUWE HAM OP CROSTINI MET PESTO
CROSTINI WITH BRIE, RAW HAM AND PESTO
4. TATAAR VAN VERSE TONIYN MET WASABI MAYONAISE
TARTARE FROM FRESH TUNA WITH WASABI MAYO
5. KOPJE PAPRIKA SOEPJE MET KAASSTENGELTJE
SMALL CUP WITH BELL PEPPER AND CHEESE STICK
6. PROFITEROLE MET STEAK TATAAR EN MOSTERD MAYONAISE
PROFITEROLE WITH STEAK TARTARE AND A MUSTARD MAYO
7. GLAASJE MET RAVIOLIE, GEBAKKEN ZEEBAARS FILETS EN NOILLY PRAT SAUS
SMALL GLASS WITH RAVIOLI, PAN FRIED SEABASS FILET AND NOILLY PRAT SAUCE
8. GLAASJE MET TAUGE SALADE EN KROKANTE KIP
SMALL GLASS WITH CRISPY CHICKEN AND TAUGE SALAD
9. MINI BROODJE HAMBURGER
MINI HAMBURGER
10. CRÈME BRÛLÉE + FRAMBOZEN MOUSSE.
CRÈME BRULEE AND RASPBERRIES MOUSSE

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

NOOTJES, ZOUTJES EN OLIJVEN

SALTED NUTS AND OLIVES

HUIS GEMAAKTE FRIETEN EN MAYONAISE. (SERVEREN BIJ GANG 9)

HOME MADE FRIES WITH MAYONAISE (SERVED TOGETHER WITH COURSE 9)

VEGETARISCH OP AANVRAAG!

VEGETARIAN UP ON REQUEST!

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH
NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS.



MENU 15

WALKING DINER A 47,50 EURO

WALKING DINER.

11. GLAASJE MET GAMBA IN TEMPURA BESLAG EN YAKITORI SAUS
SMALL GLASS WITH DEEP FRIED GAMBA TEMPURA AND YAKITORI SAUCE
12. BLINI MET GEROOKTE ZALM, TRUFFEL MAYONAISE EN EEN KWARTELEITJE
BLINI WITH SMOKED SALMON, TRUFFLE MAYO AND QUAIL EGG
13. GLAASJE BOSTOMAAT GEITENKAAS MET HONING EN PIJNBOOMPITJES
SMALL GLASS WITH TOMATOES, GOAT CHEESE, HONEY DRESSING AND PINE NUTS
14. TATAAR VAN VERSE TONIJN MET WASABI MAYONAISE
TARTARE FROM FRESH TUNU WITH WASABI MAYO
15. KOPJE THAISE KIPPEN SOEP MET KAASSTENGELTJE
SMALL CUP WITH THAI CHICKEN SOUP AND CHEESE STICK
16. HUIS GEMAAKT HOLLANDSE GARNALEN KROKETJE
HOME MADE DUTCH SHRIPS 'KROKETJE'
17. GLAASJE MET RAVIOLI, GEBAKKEN TONG FILETS EN NOILLY PRAT SAUS
SMALL GLASS WITH RAVIOLI, PAN FRIED SOLE FILET WITH MOILLY PRAT SAUS
18. GLAASJE MET BOSPADDENSTOELEN, OSSENHAAS EN PORTSAUS.
SMALL GLASS WITH FOREST MUSHROOMS, TENDERLION AND PORT SUACE
19. MINI BROODJE HAMBURGER
MINI HAMBURGER
20. CRÈME BRULEE + PANNA COTTA
CRÈME BRULEE AND PANNA COTTA

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

NOOTJES, ZOUTJES EN OLIJVEN

SALTED NUTS AND OLIVES

HUIS GEMAAKTE FRIETEN EN MAYONAISE. (SERVEREN BIJ GANG 9)

HOME MADE FRIES WITH MAYONAISE (SERVED TOGETHER WITH COURSE 9)

VEGETARISCH OP AANVRAAG!

VEGETARIAN UP ON REQUEST!

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH
NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS.