

Voorgerechten

Oester <i>Special met Tosazu / forel kuit</i>	4 p/s +2
Zuurdesem brood <i>Geroosterde knoflookboter (v)</i>	6
Carpaccio van peer <i>Blauwe kaas / roodlof / walnoten (v)</i>	13
Hamachi ceviche <i>Leche de tigre / zoete aardappel / salsa criolla</i>	16
Steak Tartare <i>Brioche / beenmerg / eigeel gel / kruiden emulsie</i>	15

Hoofdgerechten

Maitake bbq & mole <i>Mais / Cavolo nero / knolselderij (v)</i>	21
Octopus <i>Pompoen / Kalamata olijven / kruidensla</i>	24
Herten Sukade <i>Beurre noisette mousseline / preiselberen / Jus</i>	27
Club Steak 600gr <i>Chimichurri & huisgemaakte jus</i>	62

Sides

Franse frietjes <i>Mayonnaise (v)</i>	7
Gemixte sla <i>Gevarieerde groenten, sla en dressing (v)</i>	7

Sweet & Cheese

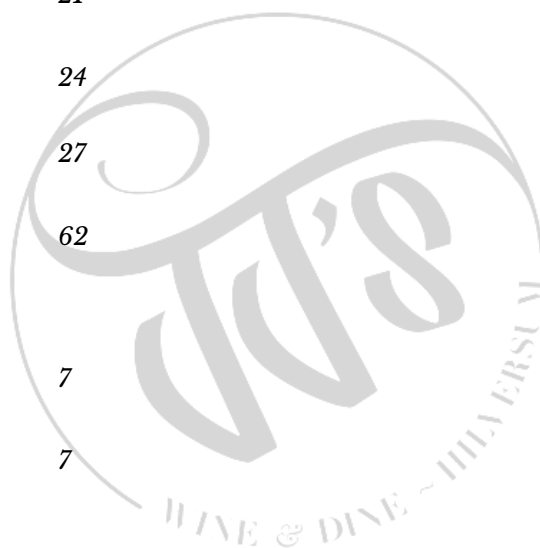
Cheeseboard <i>Verskillende kazen (v)</i>	12
Cambozola french toast <i>Brioche / Cambozola / Duindoornsiroop (v)</i>	10
Chocolate bread pudding <i>Crème anglaise / physalis (v)</i>	9

Jason's tasting menu

55

Onze menukaart is met zorg samengesteld, maar wie zich volledig wil laten meenemen, kiest voor het verrassingsmenu van chef Jason. Een verfijnde selectie van seizoensgebonden ingrediënten en culinaire inspiratie, gecreëerd om u een unieke gastronomische beleving te schenken.

Wij willen dat u volop kunt genieten van Jasons tasting menu. Heeft u dieetwensen of allergieën? Laat het onze bediening gerust weten, zodat de chef het menu met zorg kan afstemmen. Ook een volledig vegetarische ervaring behoort tot de mogelijkheden.



Cocktails

<i>Moscow Mule</i>	11
<i>Vodka / Ginger beer / Angostura</i>	
<i>Pornstar Martini</i>	12
<i>Crement / Passievrucht / Vodka</i>	
<i>Espresso Martini</i>	12
<i>Espresso / Vodka / Kahlua</i>	
<i>Old fashioned</i>	13
<i>Whisky / Angostura / Sinaasappel</i>	
<i>Negroni</i>	13
<i>Vermouth / Campari / Gin</i>	
<i>Paloma 0.0</i>	10
<i>Grapefruit / Limoen</i>	
<i>Spicy Mule 0.0</i>	10

Liquor

Gin

<i>Tanqueray Gin</i>	5
<i>Roku Gin</i>	6
<i>Hermit Gin</i>	10

Rum

<i>Gran Reserva 8 Years Rum</i>	7
<i>Don Papa</i>	10

Tequila, Mezcal & Jenever

<i>Don Julio</i>	7
<i>Mezcal Matatlan</i>	7
<i>Patron Reposado</i>	14
<i>Zuidam 1 jaar gelagerde Jenever</i>	8
<i>Ketel 1 Jonge Jenever</i>	4

Whiskey

<i>Monkey Shoulder</i>	6
<i>Talisker Storm 10 jaar</i>	11
<i>Hibiki Japanese Harmony</i>	16

Likeuren

<i>Salmari</i>	4
<i>Disaronno Amaretto</i>	5
<i>Vecchia Romagna Brandy</i>	5
<i>Limoncello</i>	5
<i>Tia Maria</i>	5
<i>Sambuca</i>	5
<i>Cointreau</i>	6
<i>Grand Marnier</i>	6
<i>Baileys</i>	6
<i>Drambuie</i>	7

Wines per glass

Sparkling

<i>Crémant d'Alsace</i>	8
-------------------------	---

Rose

<i>Rose, "Bon Vivant Rosé"</i>	6.5
--------------------------------	-----

White

<i>Riesling "Nik Weis"</i>	6.5
<i>Chardonnay "Grande Réserve"</i>	6
<i>Pinot Grigio "Emilio Fidora"</i>	8

Red

<i>Pinot Noir "Seint Seine"</i>	7
<i>Primitivo "Mucchietto"</i>	6
<i>Monastrell "Gran Marius"</i>	9

Beer

<i>Birra Moretti</i>	3.9
<i>Wisseltap</i>	6
<i>IJwit</i>	6
<i>Vrijwit</i>	6
<i>Heineken 0.0</i>	3.9

Soda

<i>Cola Regular / Zero</i>	3.5
<i>Ice Tea Regular / Green</i>	3.5
<i>Sprite Zero</i>	3.5
<i>Fanta</i>	3.5
<i>Royal Bliss Tonic / Ginger Ale</i>	3.5
<i>Ginger Beer / Bitter Lemon</i>	
<i>Appelsap</i>	4.5

Water

<i>San Pellegrino 0,3L</i>	3.5
<i>Aqua Panna 0,3L</i>	3.5
<i>San Pellegrino 0,7L</i>	6.5
<i>Aqua Panna 0,7L</i>	6.5

Coffee

<i>Espresso</i>	3
<i>Koffie</i>	3
<i>Espresso macchiato</i>	3.5
<i>Cappuccino</i>	3.5
<i>Doppio</i>	4
<i>Flat white</i>	4
<i>Latte macchiato</i>	4

Tea

<i>Verse muntthee</i>	4
<i>Verse gemberthee</i>	4
<i>Gedroogde theeën</i>	3.5

Bubbels

<i>“Crémant d’Alsace Cuvée Prestige”, Kuehn</i> <i>Pinot Blanc, Auxerrois & Chardonnay, Elzas, Frankrijk</i>	€39
<i>“Blanc de Blancs ”, Raventos, 2023</i> <i>Macabeo, Parellada & Xarello, Penedès, Spanje</i>	€48
<i>“Brut”, Chapel Down</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Blanc, Kent, Verenigd Koninkrijk</i>	€70
<i>“Millésime 2005 Vintage”, Bouché Père & Fils</i> <i>Pinot Noir, Champagne, Frankrijk</i>	€75

Rosé

<i>“Bon Vivant Rosé”, Miss Bonvi, 2023</i> <i>Grenache & Cinsault, Pays d’Oc, Frankrijk</i>	€32
<i>“Art de Vivre”, Gerard Bertrand, 2023</i> <i>Grenache, Syrah & Cinsault, Languedoc, Frankrijk</i>	€39



Wit

Duitsland

"Riesling", Nik Weis, 2022 €35
Riesling, Pfalz

Nederland

"Maasvallei", Aldeneyck, 2023 €45
Pinot Blanc, Maastricht

Frankrijk

"Les Petit Cabanes", Tours saint Martin, 2024 €34
Chardonnay, Languedoc

"Art de Vivre", Gerard Bertrand, 2024 €39
Clairette Blanc, Languedoc

"Sancerre 'Menetou-Salon'", Henri Bourgeois, 2023 €69
Sauvignon Blanc, Loire

"Petit Chablis", Louis Moureau, 2023 €89
Chardonnay,, Bourgogne

Italië

"Vigneti del Sole, 2024 €30
Pinot Grigio, Veneto

"Cobalto", Val delle Rose, 2020 €60
Vermentino, Toscane

Spanje

"Gran Marius", Piqueras, 2023 €39
Verdejo, Almansae

"Albariño", Morgadío, 2023 €39
Albariño, Rias Baixas

"Jaros", Iberian, 2023 €89
Albilos, Ribera del Duero

Zuid-Afrika

"Chenin Blanc", Kleine Zalze, 2023 €29
Chenin Blanc, Stellenbosch

"Haarlem to Hope", Vintners, 2021 €99
Chenin blanc, semillon, muscat, Stellenbosch

Verenigde Staten

"Diamond Collection", Francis Ford Coppola, 2022 €55
Chardonnay, Californië



Rood

Frankrijk

"Saint Seine", Badet Clement, 2023 €35
Pinot noir, Languedoc Rousillon

"Château de Haute-Serre Lucter", Georges Vigouroux, 2020 €50
Malbec, Cahors

"Les Challiots Vieilles Vignes", Domaine Truchetet, 2020 €75
Pinot Noir, Bourgogne

Italië

"Mucchietto", Famiglia Pasqua, 2022 €32
Primitivo, Puglia

"Brolio Chianti", Ricasoli, 2020 €65
Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon, Toscane

"Langhe D.O.C.", Pio Cesare, 2022 €99
Nebbiolo, Alba

Spanje

"Gran Marius", Piqueras, 2019 €50
Monastrell, Almasna

"Fusio", Onyx, 2023 €45
Grenache Rouge, Syrah Priorat

"Angeles", Amaren, 2017 €75
Tempranillo & Graciano, Rioja

Zuid-Afrika

"Limelight", De Westhof Estate, 2023 €30
Merlot, Stellenbosch

"Dolomite", Raats, 2022 €55
Cabernet Franc, Stellenbosch

Verenigde Staten

"Private Selection", Robert Mondavi, 2019 €49
Cabernet Sauvignon, Californië

