

LUNCHKAART

tot 16:00

GASTROMENU LUNCH

2-GANGEN

25,00

3-GANGEN

32,90

SOEPEN

POMPOEN

Saint Agur | lenteui | croûton | sugar snaps

8,50

CANTHARELLEN

crème | geplukte eendenpoot | appel

8,50

SEAFOOD BISQUE

rijkelijk gevuld met vis en zeevruchten | mosselschuim

16,50

SALADES

Al onze salades worden geserveerd met brood

FRUIT DE MÊR

dagvangst | mosseltjes | scampi | coquille | zeewier | lenteui | kerrie

17,50

WILDE EEND

zachtgegaard | croûte Serano pecannoot | bloedsinaasappel | dadel | perenchutney | five spices

13,50

OSSENHAAS ORIENTAL

lenteui | bospaddenstoelen | groene groentjes | teri-yaki

14,50

CEASAR

gerookte kipfilet | eitje | ansjovis | croûton | kropsla | parmezaan

12,50

VEGA

pompoen | koorabi zoetzuur | appel | basilicum | bloemkool | oude kaas | noten

11,50

ZEEBAARS SASHIMI

wortel | oestergel | krokante mosseltjes | limoenmayo | wakame

14,50

BROODJES

ambachtelijk zuurdesembrood, rijkelijk belegd

CARPACCIO BLACK ANGUS

truffel | spek | parmezaan | pijnboompitjes | rucola

12,50

KIP ORIENTAL

gebakken | pittig | paddenstoelen | uitjes | lenteui

8,50

BELGISCHE GARNALENKROKETTEN

huisgemaakt | limoenmayo

10,50

BROKKELKAAS

24 maanden gerijpt | peer met five spices | noten | rucola

11,50

KALFSTARTAAR SMOKEY

licht gerookt | pompoen | Gruyère | geconfijte sjalot | hazelnoot | krokante kappertjes | kwartelei

14,50

EGGS BENEDICT

brioche | krokante Serano | Hollandaise

14,50

SPECIALS

CLUB DIJK9

emmentaler | serano | eitje | scharrelkip | pomodori | chips

12,50

CLUB FISH

zeeduivel rilette | mosselsalade | kerrie

14,50

SUKADEBURGER

XL | grain fed | Serano | gekookt ei | sjalot | frietjes | mustard

17,50

STEAK BLACK ANGUS

Black Angus | krokante ui | sugar snaps | shiitake | pommes dauphine | koolraap | jus Madeira

21,50

GASTROTAPAS foodsharing

OESTERS

Zeeuwse creuses | citroen | frambozenvinaigrette | smooth wasabi

per stuk 3,- | gratinée 3,50

PATA NEGRA ^{80 GR}

crostini zongedroogde tomaat

17,50

GEKARAMELISEERDE GAMBA'S ⁵

kerriedip

9,50

BAPAO VAN ZOUTWATERGARNAAL ⁴

limoenmayo

8,50

COQUILLE'S GEGRILD ⁴

gerookte amandel | yuzu beurre blanc | zeewier

9,50

TATAKI VAN RUNDERHAAS

wakame | soyatruffel | gefrituurde groenten

11,50

KROKETJES VAN REYPENEAR ⁵

mosterdcrème

7,50

BRUSCHETTA ⁶

proeverij van verschillende gerechten

12,50

KREEFTBITTERBALLEN ⁵

rouilledip

11,50

ROSSINI BURGER ²

black angus | foie gras | truffel | kwartelei | sjalot | brioche

13,50

PEKING EEND LOEMPIA ⁴

hoisin

11,50

GAMBA AIOLI ⁵

knoflook | limoensoya

9,50

ZEEBAARS SASHIMI

limoen vinaigrette | wortel | oestergel | krokante mossel | tomaat | rode curry | koriander

9,50

KALFSTARTAAR

bowl | licht gerookt | pompoen | Gruyère | geconfijte sjalot | hazelnoot | krokante kappertjes | kwartelei

9,50

LAMSGEHAKTBALLEN ⁵

tikka massala | boontjes

8,50

WILDMENU 60,00

4-gangen inclusief halve glazen wijn of bier van de Eindhovense Stadsbrouwerij

WILDE EEND

zachtgegaard | croûte Serano pecannoot | bloedsinaasappel | dadel | perenchutney | five spices

wijn: Miraflores rosé, Domaine Lafage | Smaken van klein rood fruit en rijpe citroenen met minerale body

bier: Rabarbarella | Fris, fruitig zoet met mooie rabarberzuren in de finish

*

WILDZWIJN & COQUILLE

filet | zachtgegaard | peterseliewortel | macademia | vinaigrette PX | bimi | karameluitjes

wijn: Meliac Rouge | Rijp bessenfruit met hint van peper, zacht en zwoel met verfijnde afdrank

bier: 40 WATT Blond | Aromatisch, fruitig, kruidig en caramel

*

HERTENRUGFILET

gegrild en licht gerookt | kastanje | pruim | pommes Dauphine | diverse koolsoorten | jus zoethout

wijn: Valpolicella Ripasso, Le Preare | Krachtig met volop kersenfruit en kruidige finish

bier: Bye bye summer | Vol en krachtig bokbier, lichtzoet

*

CHOCOLADE SOUFFLÉ

passievruucht | cocos | pasoa | witte chocolade krokant

wijn: Maury, Domaine Lafage | Rijp rood fruit met zoete sappige smaken smaken van bessenfruit

bier: 150 Watt Belgian Quadrupel | Krachtig, vol, romig met veel zwart fruit

GASTROMENU'S

Gelieve voor de hele tafel te bestellen

De gerechten worden met zorg buiten de kaart om samengesteld.
Natuurlijk houden wij rekening met uw wensen

3-GANGEN	32,90
3-GANGEN (VOOR/TUSSEN/HOOFD)	35,90
4-GANGEN	38,90
5-GANGEN	44,90
Liever kaas i.p.v. zoet?	4,00

WIJN

In samenwerking met diverse wijnhuizen en wijnleveranciers selecteren wij wekelijks de beste wijnen om te combineren met uw gerechten

1-GANG	6,00
2-GANGEN	12,00
3-GANGEN	18,00
4-GANGEN	24,00
5-GANGEN	30,00
Kleine glazen kan ook	

APPETIZER *wij hebben een aparte kaart voor gastrotapas*

OESTERS

Zeeuwse creuses | citroen | frambozenvinaigrette | smooth wasabi per stuk 3,- | gratinée 3,50

PATA NEGRA ^{80 GR}

crostini zongedroogde tomaat 17,50

GEKARAMELISEERDE GAMBA'S ⁵

kerriemayo 9,50

BAPAO VAN ZOUTWATERGARNAAL ⁴

met limoen 8,50

PEKING EEND LOEMPIA ⁴

hoisin 11,50

BRUSCHETTA ⁶

proeverij van verschillende gerechten 12,50

VOORGERECHTEN

ZEEBAARS SASHIMI

limoenvinaigrette | wortel | oestergel | krokante mossel | tomaat | rode curry | koriander crunch 12,50

WILDE EEND

zachtgegaard | croûte Serano pecannoot | bloedsinaasappel | dadel | perenchutney | five spices 14,50

CARPACCIO BLACK ANGUS

truffel | spekjes | pijnboompit | Parmezaan | rucola 13,50

KALFSTARTAAR SMOKEY

licht gerookt | pompoen | Gruyère | geconfijte sjalot | hazelnoot | krokante kappertjes | kwartelei 14,50

COQUILLES & FOIE GRAS

tartaar | gebakken | ganzenlevermousse | schorseneer | spek crunch | gel van aceto Balsamico 14,50

VEGA

pompoen | koolrabi zoetzuur | appel | basilicum | bloemkoolcouscous | oude kaas | noten 10,50

TUSSENGERECHTEN

GANZENLEVER KROKANT

briochekruid | schorseneer | mosterd | peer | Calvados jus 16,50

WILDZWIJN & COQUILLE

filet | zachtgegaard | peterseliewortel | macademia | vinaigrette PX | bimi | karameluitjes 15,50

ZEEDUIVEL & KREEFT

wangetjes | brick krokant | pistache | biet | koolraap | bospeen zoetzuur | basilicumvinaigrette 17,50

SOEPEN

POMPOEN

Saint Agur | lenteui | croûton | sugar snaps

8,50

CANTHARELLEN

crème | geplukte eendenpoot | appel

8,50

SEAFOOD BISQUE

rijkelijk gevuld met vis en zeevruchten | mosselschuim

16,50

HOOFD

ZEEBAARS SKINFRIED

koolrabi zoetzuur | tomaat | rode curry | ravioli van feta-spinazie | beurre blanc van yuzu en kappertjes

21,50

ZEEDUIVEL & 1/2 KREEFT

wangetjes | koolraapcrème | pistachecrunch | bospeen zoetzuur | biet | basilicumvinaigrette

27,50

HERTENRUGFILET

gegrild en licht gerookt | kastanje | pruim | pommes Dauphine | diverse koolsoorten | jus zoethout

25,50

WILDE EEND

zachtgegaard | koolrabi | bitterbal van de poot | Bretonse wortel | uicompôte | gevogeltejus met truffel

21,50

RUNDERSUCADE KROKANT

grain fed | peer en five spices | sjalotten geconfijt | pompoenchutney | brickdeeg krokant | eigen jus

23,50

IERSE STEAK GEGRILD

Black Angus | krokante ui | sugar snaps | shiitake | pommes dauphine | koolraap | jus Madeira

25,50

Ladysteak | zelfde garnituur

21,50

VEGETARISCH

De chef stelt graag met u een ander vegetarisch gerecht samen

TRUFFEL ORZO

pastarijst | schuim van Saint Agur | groene groentjes | paddenstoelen

19,50

RAVIOLI

spinazie | feta | wortel | beurre blanc van yuzu en kappertjes

19,50

Heeft u een allergie? meld het ons!

DESSERTS

CHOCOLADE SOUFFLÉ

passievrucht | cocos | pasoa | witte chocolade krokant

9,50

MONCHOU TAARTJE

gezouten caramel | bitterkoek | butterscotch | jam van veenbes

8,50

PERENBAVAROIS

gel van ahornsiroop | ijs van walnoot | chutney van peer | deegkruim | karamelkrokant

8,50

KAASPLATEAU

5 kazen met diverse zoetigheden

13,50

SCROPPINO

huisgemaakte limoncello | Prosecco

7,00

FRIANDISES

5 verschillende zoetigheden p.p.

5,50

ESPRESSO MARTINI

after dinner cocktail | Grey Goose | Licor Valente

8,50

Wij helpen u graag met het kiezen van een dessertwijn.

vanaf

4,50

DIGESTIEF

diverse grappa's of G&T's

KOFFIE

lekker natafelen met special roast van Café Valente. Wij maken graag uw speciale coffee zoals het hoort!

COGNAC

Martell VS, Remy Martin VSOP, Courvoisier, Hennessy, Remy Martin XO, Calvados

PORT

DOW's Masterblend Ruby, Masterblend White, 10 yr old tawny, 20 yr old tawny, Colheita 2002

WHISKEY'S

Chivas Regal 12y, Glenfiddich, Lagavullin 16y, Highland park 12y, NIKKA

LIKEUR

diverse likeuren