

# MENU

- ONZE MENU'S KUNT U UITSLUITEND PER TAFEL BESTELLEN

## MENU 6 GANGEN € 120,-

Geelvintonijn  
boerenkool/sambai azijn/sinaasappel

Rode mul  
wortel/duindoorn/citroengras

Coquille  
witlof/zilverui/Parmezaan

Kalfszwezerik - 6 gangen -  
bloemkool/piccalilly/Ibérico

Ossenhaas  
aardappel mille-feuille/artisjok/calçot

Nashipeer  
radijs/motchi/perzik

5 gangen € 95,- zonder zwezerik  
7 gangen € 140,- extra gang kaas

## MENU FITZGERALD € 160,-

Toro  
imperial kaviaar/sabayon/finger lime

Langoustine  
mango/mihoen/tomaat

Tarbot  
brioche/truffel/schorseneer

Kagoshima Wagyu A5  
radijs/wasabi/aubergine

Eendenlever - 6 gangen -  
ui/pruim/roze peper

Passievrucht-soufflé  
vanille/gele biet/witte chocolade

6 gangen € 190,- extra gang eendenlever

### Aanpassingen:

Tarbot i.p.v ossenhaas voor een supplement van € 10,-  
Wagyu A5 i.p.v. ossenhaas voor een supplement van € 40,-  
Kaas i.p.v. dessert € 10,- supplement  
Soufflé i.p.v. dessert € 9,- supplement

### Om mee te beginnen:

Gillardeau oester, naturel € 6,-  
Gillardeau oester, passievrucht, kokos, watermeloen € 8,-  
Jamon Ibérico Bellota € 15,-  
Ribeye Rubia Gallega rund 20 weken gerijpt € 22,-

### Lunchmenu - op werkdagen -

2 gangen € 38,-  
3 gangen € 46,-

# À LA CARTE

- voor gezelschappen vanaf 6 gasten verwijzen we u graag naar een van onze menu's -

## VOORGERECHTEN

Ravioli vegetarisch  
venkel/groene appel/spinazie € 27,-

Geelvintonijn  
boerenkool/sambai azijn/sinaasappel € 30,-

Toro  
imperial kaviaar/sabayon/finger lime € 49,-

Coquille  
witlof/zilverui/Parmezaan € 37,-

Langoustine  
mango/mihoen/tomaat € 45,-

Kalfszwezerik  
bloemkool/piccalilly/Ibérico € 35,-

## HOOFDGERECHTEN

Risotto vegetarisch  
knolselderij/truffel/spruit € 37,-

Rode mul  
wortel/duindoornbes/citroengras € 45,-

Tarbot  
brioche/truffel/schorseneer € 55,-

Eendenlever  
ui/pruim/roze peper € 45,-

Ossenhaas  
aardappel mille-feuille/artisjok/calçot € 49,-

Kagoshima Wagyu A5  
radijs/wasabi/aubergine € 90,-

## NAGERECHTEN

Nashipeer  
radijs/motchi/perzik € 17,-

Passievrucht-soufflé (bereidingstijd 20 minuten)  
vanille/gele biet/witte chocolade € 19,-

Kaasassortiment (5 soorten)  
sablé met druif en vijg € 20,-

# MENU

- ONZE MENU'S KUNT U UITSLUITEND PER TAFEL BESTELLEN

## MENU 6 GANGEN

Geelvintonijn  
boerenkool/sambai azijn/sinaasappel

Rode mul  
wortel/duindoorn/citroengras

Coquille  
witlof/zilverui/Parmezaan

Kalfszwezerik - 6 gangen -  
bloemkool/piccalilly/Ibérico

Ossenhaas  
aardappel mille-feuille/artisjok/calçot

Nashipeer  
radijs/motchi/perzik

5 gangen zonder zwezerik  
7 gangen extra gang kaas

## MENU FITZGERALD

Toro  
imperial kaviaar/sabayon/finger lime

Langoustine  
mango/mihoen/tomaat

Tarbot  
brioche/truffel/schorseneer

Kagoshima Wagyu A5  
radijs/wasabi/aubergine

Eendenlever - 6 gangen -  
ui/pruim/roze peper

Passievrucht-soufflé  
vanille/gele biet/witte chocolade

6 gangen extra gang eendenlever

### Aanpassingen:

Tarbot i.p.v ossenhaas  
Wagyu A5 i.p.v. ossenhaas  
Kaas i.p.v. dessert  
Soufflé i.p.v. dessert

### Om mee te beginnen:

Gillardeau oester, naturel  
Gillardeau oester, passievrucht, kokos, watermeloen  
Jamon Ibérico Bellota  
Ribeye Rubia Gallega rund 20 weken gerijpt

### Lunchmenu - op werkdagen -

2 gangen  
3 gangen

VERMELDE MENU'S ZIJN EEN IMPRESSIE. TIJDENS UW BEZOEK KUNNEN DOOR DAGELIJKSE VERSE AANVOER VAN PRODUCTEN MUTATIES IN DE INGREDIËNTEN EN DE GERECHTEN VOORKOMEN.

# À LA CARTE

- voor gezelschappen vanaf 6 gasten verwijzen we u graag naar een van onze menu's -

## VOORGERECHTEN

Ravioli vegetarisch  
venkel/groene appel/spinazie

Geelvintonijn  
boerenkool/sambai azijn/sinaasappel

Toro  
imperial kaviaar/sabayon/finger lime

Coquille  
witlof/zilverui/Parmezaan

Langoustine  
mango/mihoen/tomaat

Kalfszwezerik  
bloemkool/piccalilly/Ibérico

## HOOFDGERECHTEN

Risotto vegetarisch  
knolselderij/truffel/spruit

Rode mul  
wortel/duindoornbes/citroengras

Tarbot  
brioche/truffel/schorseneer

Eendenlever  
ui/pruim/roze peper

Ossenhaas  
aardappel mille-feuille/artisjok/calçot

Kagoshima Wagyu A5  
radijs/wasabi/aubergine

## NAGERECHTEN

Nashipeer  
radijs/motchi/perzik

Passievrucht-soufflé (bereidingstijd 20 minuten)  
vanille/gele biet/witte chocolade

Kaasassortiment (5 soorten)  
sablé met druif en vijg

AL ONZE GERECHTEN WORDEN IN DEZELFDE KEUKEN BEREID, WAARDOOR ELK GERECHT SPOREN VAN ALLERGENEN KAN BEVATTEN

# MENU

- OUR MENU'S CAN ONLY BE ORDERED PER TABLE -

## 6 COURSE MENU € 120,-

Yellowfin tuna  
kale/sambai vinegar/orange

Red mullet  
carrot/sea buckthorn berry/lemongrass

Scallop  
chicory/pearl onion/Parmesan

Veal sweetbread - 6 course menu -  
cauliflower/piccalilly/Ibérico

Beef tenderloin  
potato mille-feuille/artichoke/calçot

Nashi pear  
radish/motchi/peach

5 courses € 95,- without sweetbread  
7 courses € 140,- extra course cheese

## FITZGERALD MENU € 160,-

Toro  
imperial caviar/sabayon/finger lime

Langoustine  
mango/rice-noodle/tomato

Turbot  
brioche/truffle/black salsify

Kagoshima Wagyu A5  
radish/wasabi/eggplant

Duck foie gras - 6 course menu -  
onion/plum/pink peppercorn

Passion fruit soufflé  
vanilla/yellow beetroot/white chocolate

6 courses € 190,- extra course duck foie gras

### Adaptations:

Turbot instead of beef tenderloin for a supplement of € 10,-

Wagyu A5 beef instead of beef tenderloin for € 40,-

Cheese as an extra dish for € 20,-

Soufflé instead of dessert € 9,- supplement

### To begin with:

Gillardeau oyster, naturel € 6,-

Gillardeau oyster, passionfruit, coconut, watermelon € 8,-

Jamon Ibérico Bellota € 15,-

Ribeye Rubia Gallega aged for 20 weeks € 22,-

### Lunch menu - weekdays -

2 courses € 38,-

3 courses € 46,-

# À LA CARTE

- for parties of 6 or more guests, we kindly invite you to choose one of our menus -

## STARTERS

Ravioli vegetarian  
fennel/green apple/spinach € 27,-

Yellowfin tuna  
kale/sambai vinegar/orange € 30,-

Toro  
imperial caviar/sabayon/finger lime € 49,-

Langoustine  
mango/rice-noodle/tomato € 45,-

Scallop  
chicory/pearl onion/Parmesan € 37,-

Veal sweetbread  
cauliflower/piccalilly/Ibérico € 35,-

## MAIN COURSES

Risotto vegetarian  
celeriac/truffle/Brussels sprout € 37,-

Red mullet  
carrot/sea buckthorn berry/lemongrass € 45,-

Turbot  
brioche/truffle/black salsify € 55,-

Duck foie gras  
onion/plum/pink peppercorn € 45,-

Beef tenderloin  
potato mille-feuille/artichoke/calçot € 49,-

Kagoshima Wagyu A5  
radish/wasabi/eggplant € 90,-

## DESSERTS

Nashi pear  
radish/motchi/peach € 17,-

Passion fruit soufflé (preparation time 20 minutes)  
vanilla/yellow beetroot/white chocolate € 19,-

Assortment of cheeses (5 pieces)  
sablé with grape and fig € 20,-

# MENU

- OUR MENU'S CAN ONLY BE ORDERED PER TABLE -

## 6 COURSE MENU

Yellowfin tuna  
kale/sambai vinegar/orange

Red mullet  
carrot/sea buckthorn berry/lemongrass

Scallop  
chicory/pearl onion/Parmesan

Veal sweetbread - 6 course menu -  
cauliflower/piccalilly/Ibérico

Beef tenderloin  
potato mille-feuille/artichoke/calçot

Nashi pear  
radish/motchi/peach

5 COURSES without sweetbread  
7 COURSES extra course cheese

### Adaptations:

Turbot instead of beef tenderloin  
Wagyu A5 beef instead of beef tenderloin  
Cheese as an extra dish  
Soufflé instead of dessert

### To begin with:

Gillardeau oyster, naturel  
Gillardeau oyster, passionfruit, coconut, watermelon  
Jamon Ibérico Bellota  
Ribeye Rubia Gallega aged for 20 weeks

### Lunch menu - weekdays -

2 courses  
3 courses

## FITZGERALD MENU

Toro  
imperial caviar/sabayon/finger lime

Langoustine  
mango/rice-noodle/tomato

Turbot  
brioche/truffle/black salsify

Kagoshima Wagyu A5  
radish/wasabi/eggplant

Duck foie gras - 6 course menu -  
onion/plum/pink peppercorn

Passion fruit soufflé  
vanilla/yellow beetroot/white chocolate

6 COURSES extra course duck foie gras

# À LA CARTE

- for parties of 6 or more guests, we kindly invite you to choose one of our menus -

## STARTERS

Ravioli vegetarian  
fennel/green apple/spinach

Yellowfin tuna  
kale/sambai vinegar/orange

Toro  
imperial caviar/sabayon/finger lime

Langoustine  
mango/rice-noodle/tomato

Scallop  
chicory/pearl onion/Parmesan

Veal sweetbread  
cauliflower/piccalilly/Ibérico

## MAIN COURSES

Risotto vegetarian  
celeriac/truffle/Brussels sprout

Red mullet  
carrot/sea buckthorn berry/lemongrass

Turbot  
brioche/truffle/black salsify

Duck foie gras  
onion/plum/pink peppercorn

Beef tenderloin  
potato mille-feuille/artichoke/calçot

Kagoshima Wagyu A5  
radish/wasabi/eggplant

## DESSERTS

Nashi pear  
radish/motchi/peach

Passion fruit soufflé (preparation time 20 minutes)  
vanilla/yellow beetroot/white chocolate

Assortment of cheeses (5 pieces)  
sablé with grape and fig