

MENU

- ONZE MENU'S KUNT U ALLEEN PER TAFEL BESTELLEN / OP ZATERDAG BIJEN WE U UITSLUITEND EEN VAN ONZE MENU'S AAN-

MENU 7 GANGEN € 150,-

Geelvintonijn
radijs/bergamot/rettich

Snoekbaars
paling/zuurkool/appel

Charlotte aardappel
kombu/kerrie/kousenband

Coquille
witlof/zilverui/Parmezaan

Kalfszwezerik
peterseliewortel/ananas/macadamia

Aberdeen Angus ossenhaas
aardappel mille-feuille/artisjok/groene asperge
* supplement truffel € 15,-

Cantaloupe
mirabelle/umeboshi/amandel

6 gangen € 125,- zonder coquille
5 gangen € 100,- zonder zwezerik, coquille

MENU FITZGERALD 6 GANGEN € 195,-

Imperial kaviaar
aardappel/Gillardeau/kombu

Langoustine
mango/mihoen/tomaat

Tarbot
knolselderij/hollandaise/truffel

Anjou duif
linzen/kokos/kousenband

Kagoshima Wagyu A5
biet/topinamboer/hazelnoot

Chocolade-soufflé
bloedsinaasappel/munt/karamel

5 gangen € 170,- zonder duif

Aanpassingen:

Wagyu A5 i.p.v. ossenhaas voor een supplement van € 40,-

Tarbot i.p.v. ossenhaas voor een supplement van € 20,-

Kaas i.p.v. dessert € 10,- supplement

Kaas als extra gerecht € 22,- supplement

Soufflé i.p.v. cantaloupe € 10,- supplement

Om mee te beginnen:

Imperial Heritage kaviaar met blini en crème fraîche: 30/50 gram € 90,-/€ 130,-

Gillardeau oester, naturel € 6,50

Gillardeau oester, passievrucht, kokos, watermeloen € 8,50

Jamon Ibérico Bellota € 15,-

Ribeye Rubia Gallega rund 20 weken gerijpt € 22,-

Lunchmenu

3 gangen € 48,-

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 BIJEN WE U EEN VAN ONZE MENU OPTIES / OP ZATERDAGEN BIJEN WE U UITSLUITEND ONZE MENU'S AAN -

VOORGERECHTEN

Ajo blanco vegetarisch
watermeloen/amandel/crouton € 30,-

Geelvintonijn
radijs/bergamot/rettich € 38,-

Imperial kaviaar
aardappel/Gillardeau/kombu € 49,-

Coquille
witlof/zilverui/Parmezaan € 39,-

Langoustine
mango/mihoen/tomaat € 45,-

Kalfszwezerik
peterseliewortel/ananas/macadamia € 39,-

HOOFDGERECHTEN

Risotto vegetarisch
beukwortelzwam/truffel/knolselderij € 45,-

Snoekbaars
paling/zuurkool/appel € 55,-

Tarbot
knolselderij/hollandaise/truffel € 60,-

Aberdeen Angus ossenhaas
aardappel mille-feuille/artisjok/groene asperge
* supplement truffel € 15,- € 50,-

Anjou duif
linzen/kokos/kousenband € 55,-

Kagoshima Wagyu A5
biet/topinamboer/hazelnoot € 90,-

NAGERECHTEN

Cantaloupe
mirabelle/umeboshi/amandel € 20,-

Panna cotta
kaffierlimoen/passievrucht/Colombo kerrie € 20,-

Chocolade-soufflé (bereidingstijd 20 minuten)
bloedsinaasappel/munt/karamel € 22,-

Kaasassortiment (5 soorten)
vijg/blauwe bes/walnoot € 22,-

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

MENU

- ONZE MENU'S KUNT U ALLEEN PER TAFEL BESTELLEN / OP ZATERDAG BIJEN WE U UITSLUITEND EEN VAN ONZE MENU'S AAN-

MENU 7 GANGEN

Geelvintonijn
radijs/bergamot/rettich

Snoekbaars
paling/zuurkool/appel

Charlotte aardappel
kombu/kerrie/kousenband

Coquille
witlof/zilverui/Parmezaan

Kalfszwezerik
peterseliewortel/ananas/macadamia

Aberdeen Angus ossenhaas
aardappel mille-feuille/artisjok/groene asperge
* supplement truffel

Cantaloupe
mirabelle/umeboshi/amandel

6 gangen zonder coquille
5 gangen zonder zwezerik, coquille

Aanpassingen:

Wagyu A5 i.p.v. ossenhaas
Tarbot i.p.v. ossenhaas
Kaas i.p.v. dessert
Kaas als extra gerecht
Soufflé i.p.v. cantaloupe

Om mee te beginnen:

Imperial Heritage kaviaar met blini en crème fraîche: 30/50 gram
Gillardeau oester, naturel
Gillardeau oester, passievrucht, kokos, watermeloen
Jamon Ibérico Bellota
Ribeye Rubia Gallega rund 20 weken gerijpt

Lunchmenu

3 gangen

MENU FITZGERALD 6 GANGEN

Imperial kaviaar
aardappel/Gillardeau/kombu

Langoustine
mango/mihoen/tomaat

Tarbot
knolselderij/hollandaise/truffel

Anjou duif
linzen/kokos/kousenband

Kagoshima Wagyu A5
biet/topinamboer/hazelnoot

Chocolade-soufflé
bloedsinaasappel/munt/karamel

5 gangen zonder duif

À LA CARTE

- VOOR GEZELSCHAPPEN VANAF 6 GASTEN BIJEN WE U EEN VAN ONZE MENU OPTIES / OP ZATERDAGEN BIJEN WE U UITSLUITEND ONZE MENU'S AAN -

VOORGERECHTEN

Ajo blanco vegetarisch
watermeloen/amandel/crouton

Geelvintonijn
radijs/bergamot/rettich

Imperial kaviaar
aardappel/Gillardeau/kombu

Coquille
witlof/zilverui/Parmezaan

Langoustine
mango/mihoen/tomaat

Kalfszwezerik
peterseliewortel/ananas/macadamia

HOOFDGERECHTEN

Risotto vegetarisch
beukwortelzwam/truffel/knolselderij

Snoekbaars
paling/zuurkool/appel

Tarbot
knolselderij/hollandaise/truffel

Aberdeen Angus ossenhaas
aardappel mille-feuille/artisjok/groene asperge
* supplement truffel € 15,-

Anjou duif
linzen/kokos/kousenband

Kagoshima Wagyu A5
biet/topinamboer/hazelnoot

NAGERECHTEN

Cantaloupe
mirabelle/umeboshi/amandel

Panna cotta
kaffierlimoen/passievrucht/Colombo kerrie

Chocolade-soufflé (bereidingstijd 20 minuten)
bloedsinaasappel/munt/karamel

Kaasassortiment (5 soorten)
vijg/blauwe bes/walnoot

MENU

- OUR MENU'S CAN ONLY BE ORDERED PER TABLE / ON SATURDAYS WE ONLY OFFER OUR MENU OPTIONS -

7 COURSE MENU € 150,-

Yellowfin tuna
radish/bergamot/rettich

Pike perch
eel/sauerkraut/apple

Charlotte potato
kombu/curry/snake bean

Scallop
chicory/onion/Parmesan

Veal sweetbread
parsley root/pineapple/macadamia nut

Aberdeen Angus tenderloin
potato mille-feuille/artichoke/green asparagus
* supplement truffle € 15,-

Cantaloupe
mirabelle/umeboshi/almond

6 courses € 125,- without scallop

5 courses € 100,- without sweetbread, scallop

FITZGERALD MENU 6 COURSES € 195,-

Imperial caviar
potato/Gillardeau/kombu

Langoutine
mango/rice noodle/tomato

Turbot
celeriac/hollandaise/truffle

Anjou pigeon
lentils/coconut/snake bean

Kagoshima Wagyu A5
beetroot/Jerusalem artichoke/hazelnut

Chocolate soufflé
blood orange/mint/caramel

5 courses € 170,- without pigeon

Adaptations:

Wagyu A5 beef instead of Aberdeen Angus tenderloin for a supplement € 40,-

Turbot instead of Aberdeen Angus tenderloin for a supplement € 20,-

Cheese instead of dessert for a supplement of € 10,-

Cheese as an extra dish for a supplement € 22,-

Soufflé instead of cantaloupe for a supplement € 10,-

To begin with:

Imperial Heritage caviar with blini and crème fraîche: 30/50 gram € 90,-/€ 130,-

Gillardeau oyster, naturel € 6,50

Gillardeau oyster, passionfruit, coconut, watermelon € 8,5

Jamon Ibérico Bellota € 15,-

Ribeye Rubia Gallega aged for 20 weeks € 22,-

Lunch menu

3 courses € 48,-

LISTED MENUS ARE AN IMPRESSION. BECAUSE WE WORK WITH A DAILY SUPPLY OF FRESH INGREDIENTS IT MAY OCCUR THAT WE HAVE TO CHANGE AN INGREDIENT OR DISH DUE TO LIMITED AVAILABILITY.

À LA CARTE

- FOR PARTIES OF 6 OR MORE GUESTS, WE KINDLY INVITE YOU TO CHOOSE ONE OF OUR MENU'S / ON SATURDAYS WE SOLELY OFFER YOU OUR MENU OPTIONS -

STARTERS

Ajo blanco vegetarian
watermelon/almond/crouton € 30,-

Yellowfin tuna
radish/bergamot/rettich € 38,-

Imperial caviar
potato/Gillardeau/kombu € 49,-

Scallop
chicory/onion/Parmesan € 39,-

Langoustine
mango/rice noodle/tomato € 45,-

Veal sweetbread
parsley root/pineapple/macadamia nut € 39,-

MAIN COURSES

Risotto vegetarian
deep root mushroom/truffle/celeriac € 45,-

Pike perch
eel/sauerkraut/apple € 55,-

Turbot
celeriac/hollandaise/truffle € 60,-

Aberdeen Angus tenderloin
potato mille-feuille/artichoke/green asparagus € 50,-
* supplement truffle € 15,-

Anjou pigeon
lentils/coconut/snake bean € 55,-

Kagoshima Wagyu A5
beetroot/Jerusalem artichoke/hazelnut € 90,-

DESSERTS

Cantaloupe
mirabelle/umeboshi/almond € 20,-

Panna cotta
kaffir lime/passionfruit/Colombo curry € 20,-

Chocolate soufflé (preparation time 20 minutes)
blood orange/mint/caramel € 22,-

Assortment of cheeses (5 pieces)
fig/blueberry/walnut € 22,-

ALL OF OUR DISHES ARE PREPARED IN ONE KITCHEN, ALL DISHES THEREFORE MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS

MENU

- OUR MENU'S CAN ONLY BE ORDERED PER TABLE / ON SATURDAYS WE ONLY OFFER OUR MENU OPTIONS -

7 COURSE MENU

Yellowfin tuna
radish/bergamot/rettich

Pike perch
eel/sauerkraut/apple

Charlotte potato
kombu/curry/snake bean

Scallop
chicory/onion/Parmesan

Veal sweetbread
parsley root/pineapple/macadamia nut

Aberdeen Angus tenderloin
potato mille-feuille/artichoke/green asparagus
* supplement truffle

Cantaloupe
mirabelle/umeboshi/almond

6 courses without scallop

5 courses without sweetbread, scallop

Adaptations:

Wagyu A5 beef instead of Aberdeen Angus tenderloin

Turbot instead of Aberdeen Angus tenderloin

Cheese instead of dessert

Cheese as an extra dish

Soufflé instead of cantaloupe

To begin with:

Imperial Heritage caviar with blini and crème fraîche: 30/50 gram

Gillardeau oyster, naturel

Gillardeau oyster, passionfruit, coconut, watermelon

Jamon Ibérico Bellota

Ribeye Rubia Gallega aged for 20 weeks

Lunch menu

3 courses

LISTED MENUS ARE AN IMPRESSION. BECAUSE WE WORK WITH A DAILY SUPPLY OF FRESH INGREDIENTS IT MAY OCCUR THAT WE HAVE TO CHANGE AN INGREDIENT OR DISH DUE TO LIMITED AVAILABILITY.

À LA CARTE

- FOR PARTIES OF 6 OR MORE GUESTS, WE KINDLY INVITE YOU TO CHOOSE ONE OF OUR MENU'S / ON SATURDAYS WE SOLELY OFFER YOU OUR MENU OPTIONS -

STARTERS

Ajo blanco vegetarian
watermelon/almond/crouton

Yellowfin tuna
radish/bergamot/rettich

Imperial caviar
potato/Gillardeau/kombu

Scallop
chicory/onion/Parmesan

Langoustine
mango/rice noodle/tomato

Veal sweetbread
parsley root/pineapple/macadamia nut

MAIN COURSES

Risotto vegetarian
deep root mushroom/truffle/celeriac

Pike perch
eel/sauerkraut/apple

Turbot
celeriac/hollandaise/truffle

Aberdeen Angus tenderloin
potato mille-feuille/artichoke/green asparagus
* supplement truffle € 15,-

Anjou pigeon
lentils/coconut/snake bean

Kagoshima Wagyu A5
beetroot/Jerusalem artichoke/hazelnut

DESSERTS

Cantaloupe
mirabelle/umeboshi/almond

Panna cotta
kaffir lime/passionfruit/Colombo curry

Chocolate soufflé (preparation time 20 minutes)
blood orange/mint/caramel

Assortment of cheeses (5 pieces)
fig/blueberry/walnut

ALL OF OUR DISHES ARE PREPARED IN ONE KITCHEN, ALL DISHES THEREFORE MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS