

OYSTERS / FRUITS DE MÈR

GILLARDEAU ½ DOZIEN	21
ZEEUWSE PLATTE OOOO ½ DOZIEN	29
OESTERS AU GRATIN MET CHAMPAGNE HOLLANDAISE ½ DOZIEN	32

KREEFT MET MAYONAISE HALVE / HELE	
<i>LOBSTER WITH MAYONNAISE HALF / WHOLE</i>	22 / 40

SALADES

SALADE NIÇOISE (MET TONIEN)	
<i>SALAD NIÇOISE (WITH TUNA)</i>	18
SALADE RICHE (MET HOLLANDSE GARNALEN, KONINGSKRAB, GEROOKTE ZALM, GANZENLEVER EN TRUFFELDRESSING)	
<i>DUTCH GREY SHRIMPS, KING CRAB, SMOKED SALMON, GOOSE LIVER AND TRUFFLE DRESSING)</i>	24

STARTERS

SASHIMI VAN TONIEN	
<i>SASHIMI OF TUNA</i>	18
TARTAAR VAN TONIEN MET OLIJFMAYONAISE	
<i>TARTARE OF TUNA AND OLIVE MAYONNAISE</i>	17
GEROOKTE ZALM MET MIERIKSWORTELCRÈME	
<i>SMOKED SALMON WITH HORSERADISH CREAM</i>	22
KONINGSKRAB OP IJSBERGSLA, DRAGON MAYONAISE EN GELE CURRYDRESSING	
<i>KING CRAB WITH CRISPY SALAD, TARRAGON MAYONNAISE AND YELLOW CURRY DRESSING</i>	25
GEROOKTE AALTJES MET LICHTER TERIYAKISAUS EN APPELSJALOT	
<i>SMOKED EEL WITH TERIYAKI SAUCE AND APPLE-SHALLOT</i>	18
HOLLANDSE GARNALEN MET MANGO EN BASILICUM	
<i>DUTCH GREY SHRIMPS WITH MANGO AND BASIL</i>	19
GEGRILDE COQUILLES MET EEN CITRUS/VANILLE VINAIGRETTE	
<i>GRILLED SCALLOPS WITH CITRUSY/VANILLA VINAIGRETTE</i>	20
ESCARGOTS MET PERNOD/KRUIDENBOTER	
<i>SNAILS WITH PERNOD/HERB BUTTER</i>	16
CARPACCIO MET TRUFFEL DRESSING EN PARMEZAAN	16
JAMON IBERICO DE BELLOTA PATA NEGRA (JJJJ)	24
GEBAKKEN GANZENLEVER MET EEN ABRIKOZEN COMPOTE EN BRIOCHE	
<i>GOOSE LIVER WITH APRICOT COMPOTE AND BRIOCHE</i>	25
SOUPS	
OXTAIL CLAIRE MET FIJNE GROENTE	15
BISQUE DE HOMARD MET EEN HALVE KREEFT	
<i>LOBSTER BISQUE WITH HALF A LOBSTER</i>	26

CAVIAR

STEAK TARTARE MET KAVIAAR	
<i>STEAK TARTARE WITH CAVIAR</i>	60
D'AQUITAINE (30 GRAM)	
<i>BLINI'S WITH CRÈME FRAÎCHE AND D'AQUITAINE CAVIAR</i>	90

FISH

PASTA ALLE VONGOLE	22	
CRÈME VAN SCHAALDIEREN MET NOORDZEEVIS		
<i>CREAM OF CRUSTACEANS AND NORTH SEA FISH</i>	26	
GESCHROEIDE TONIJN MET EEN TAGGIACHE OLIJVEN VINAIGRETTE		
<i>PAN SEARED TUNA WITH TAGGIACHE OLIVES VINAIGRETTE</i>	28	
HALVE NOORDZEETONG MET HOLLANDSE GARNALEN		
<i>HALF NORTH SEA SOLE WITH DUTCH GREY SHRIMPS</i>	36	
OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARS MET BOSPADDENSTOELEN EN SAUS VAN GEPOFTE KNOFLOOK		
<i>SEA BASS WITH MUSHROOMS AND SAUCE OF BAKED GARLIC</i>	35	
FRUITS DE MÈR JAPONAIS	45	
KREEFT THERMIDOR HALVE / HELE		
<i>THERMIDOR LOBSTER HALF / WHOLE</i>	27 / 50	
NOORDZEETONG 'BELLE MEUNIÈRE'		
<i>NORTH SEA SOLE 'BELLE MEUNIÈRE'</i>	DAGPRIJS	
GEGRILDE TARBOT MET BEURRE NOISETTE		
<i>GRILLED TURBOT WITH BEURRE NOISETTE</i>	45	
	MET ZWARTE WINTERTRUFFEL, SUPPLEMENT	
	<i>WITH BLACK WINTER TRUFFLE, SUPPLEMENT</i>	10

MEAT

STEAK TARTARE MET VERSE FRIETEN	26
GEBAKKEN KALFSKOTELET MET MOSTERD SAUS	
<i>VEAL CUTLET WITH MUSTARD SAUCE</i>	34
BLACK ANGUS RIB EYE, GEROOSTERD, MET EEN RODE WIJN VINAIGRETTE	
<i>BARBECUED BLACK ANGUS RIB EYE AND RED WINE VINAIGRETTE</i>	35
TOURNEDOS ROSSINI	
<i>TENDERLOIN ROSSINI</i>	44

VEGETARIAN

GROENE ASPERGES MET HOLLANDAISE	
<i>GREEN ASPARAGUS WITH HOLLANDAISE SAUCE</i>	16
AARDAPPEL MET ZWARTE TRUFFEL EN TRUFFELSAUS	
<i>POTATO WITH BLACK TRUFFLE AND TRUFFLE SAUCE</i>	28

MENU'S

SAUR MENU	
3- 4- 5 COURSE	39 / 49 / 59
SAUR DELUXE MENU	
7 - COURSE (ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN TOT 21.00 UUR)	99
LUNCH MENU	
2- COURSE	35