

LUNCHMENU DU CHEF

2 GANGEN

WIJNARRANGEMENT

Voor - hoofd	37, ⁵⁰	16, ⁰⁰
--------------	-------------------	-------------------

3 GANGEN

Voor - hoofd - dessert	49, ⁵⁰	24, ⁰⁰
------------------------	-------------------	-------------------

4 GANGEN

Voor - tussen - hoofd - dessert	59, ⁵⁰	34, ⁰⁰
---------------------------------	-------------------	-------------------

EXTRA GANG

GLAS

Scroppino	11, ⁰⁰
-----------	-------------------

Bovenstaande menu's zijn inclusief amuse & brood.

Deze menu's zijn op vrijdag en zaterdag alleen per tafel mogelijk.

STARTERS

Zeeuwse oester per stuk

Klassiek mignonette citroen	4, ⁷⁵
---------------------------------	------------------

Japans ponzu soja	4, ⁷⁵
-----------------------	------------------

Zuurdesem brood

8,⁵⁰

Roomboter | olijfolie | maldon

Brioche brood

8,⁵⁰

Roomboter | olijfolie | maldon

Charcuterie

18,⁵⁰

Iberico | Pata negra

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer bij onze medewerkers.



VOORGERECHTEN

Argentijnse garnaal

21,⁵⁰

Kimchi | Okonomiyaki | nashipeer | kamille | yuzu | sorbet | krokant kippenhuid

Scharrel hoen

21,⁵⁰

Little gem | hoensalade | Kesbeke tafelzuur | kappertjes | creme-crumble van bacon

Knolselderij ham

19,⁵⁰

Alkmaarse gort | oude brokkelkaas | salie | zwarte knoflookcreme | aceto balsamico | hazelnoot

SOEPEN

Tom kha phak 🌱

10,⁵⁰

Glasnoedels | shiitake | bosui | zoet zure bloemkool

Bisque

14,⁰⁰

Kreeft | groene appel | bieslook

SALADES

Salade beef tataki

22,⁵⁰

Glasnoedels | gemengde sla | Japanse dressing | zoet zure groenten | croutons

Salade gerookte zalm

22,⁵⁰

Gemengde sla | mosterd dille | zoet zure groenten | ei | croutons

Salade falafel 🌱

19,⁵⁰

Hummus | gemengde sla | zoet zure groenten | granaat appel | krokante kikkererwten

Bovenstaande voorgerechten, soepen en salades worden geserveerd met brood en boter

Club Steenenburg

19,⁵⁰

Waldkorn | rosbief | oude kaas | eisalade | sla | truffelmayonaise

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer bij onze medewerkers.



HOOFDGERECHTEN

Tournedos 39,⁵⁰

Witlof | kastanje champignon | sjalot | duxelle |
krokante aardappel | jus rode port

Zeeduivel 31,⁵⁰

Aubergine | courgette | tomaat | ratatouille |
Choron saus

Tamme eendenborst 29,⁵⁰

Pompoen | duindoornbes | pommes confit | rilette |
sinaasappel jus

Ravioli gorgonzola walnoot 27,⁵⁰

Pastinaak | spinazie | groene asperge | shimeji |
dashi beurre blanc

BIJGERECHTEN

Friet 6,⁵⁰

Mayonaise | zeezout

Friet truffel 8,⁵⁰

Truffel mayonaise | parmezaan | tuinkers

Groene salade 8,⁰⁰

Zoetzure groenten | desemcroutons |
pijnboompitten

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer bij onze medewerkers.



NAGERECHTEN

Pruim	11, ⁵⁰
Citroen verbena crumble prosecco amandel ijs	
Mokka	11, ⁵⁰
Hazelnoot dulce de leche bloedsinaasappel ijs	
Kaas	16, ⁰⁰
5 kazen garnituren notenbrood	
Koffie met duinenlikeur en friandise	17, ⁵⁰
Vier soorten wisselend assortiment	

DESSERT WIJN



Viberti Moscato d'Asti	11, ⁰⁰
ITALIË	
Intense aroma's van verse druiven, perzik en witte bloemen Licht en mousserend.	
Chapoutier, Banyuls Rimage Rouge	12, ⁵⁰
FRANKRIJK	
De wijn heeft impressie van zwart maar ook gestoofd fruit en cacao. De smaak is zondoorstoofd en met fijne tannines. Blijft mooi na door het weelderige zoet.	
Château Grand Jauga Sauternes	14, ⁵⁰
FRANKRIJK	
Goudgeel, zoet, velourszacht en boordevol aroma's die variëren van gebrande hazelnoot tot amandelspijs, van gedroogde Abrikoos.	

SPECIALE KOFFIE

Irish coffee (whiskey)	9, ⁵⁰
Italian coffee (Amaretto)	9, ⁵⁰
Spanish coffee (Tia Maria)	9, ⁵⁰
French coffee (Grand Marnier)	9, ⁵⁰
Steenenburg coffee (duinenlikeur)	9, ⁵⁰

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer bij onze medewerkers.

