

LUNCHMENU DU CHEF

2 GANGEN

WIJNARRANGEMENT

Voor - hoofd	35, ⁰⁰	16, ⁰⁰
--------------	-------------------	-------------------

3 GANGEN

Voor - hoofd - dessert	45, ⁰⁰	24, ⁰⁰
------------------------	-------------------	-------------------

4 GANGEN

Voor - tussen - hoofd - dessert	57, ⁵⁰	34, ⁰⁰
---------------------------------	-------------------	-------------------

Het menu wordt samengesteld uit ingrediënten van de a la carte kaart, in een andere samenstelling (evt. met toevoeging van een extra ingrediënt).

Bovenstaande menu's zijn inclusief amuse & brood.

Menu du Chef gaat per tafel.

STARTERS

Zuurdesem brood	6, ⁵⁰
------------------------	------------------

Roomboter | olijfolie | Maldon

Charcuterie	18, ⁵⁰
--------------------	-------------------

Nederlands Livar | coppa | prosciutto | livarano

Oester per stuk

Klassiek wijnazijn sjalot	4, ⁷⁵
-------------------------------	------------------

Oosters ponzu citrus soya	4, ⁷⁵
---------------------------------	------------------



VOORGERECHTEN

Steak tartaar 120 gram 21,⁵⁰

Klassiek | Kesbeke pickels | brioche

Gravad lax 120 gram 21,⁵⁰

Zalm | mosterd | dille | radijs

Bastiaans blauw 🌿 18,⁵⁰

Pompoen | walnoot | hennepzaad

Tortelloni 🌿 19,⁵⁰

Bloemkool | koffie | limoen | hazelnoot

SALADES

Salade Caesar 19,⁵⁰

Sla | kip | bacon | ei | croutons | Parmezaan

Salade kreeft 22,⁵⁰

Sla | kreeft | ei | croutons | Parmezaan

Salade bospaddenstoelen 18,⁵⁰

Sla | paddenstoelen | ei | truffel | Parmezaan

SOEPEN

Bisque 13,⁵⁰

Kreeft | bosui | aardappelkaantjes

Brabantse prol 🌿 9,⁵⁰

Aardappel | truffel | prei

Bovenstaande voorgerechten en soepen worden geserveerd met brood en boter.

Club Steenenburg 18,⁵⁰

Sandwich | gegrilde kip | bacon | clubsaus |
kaas | chips



HOOFDGERECHTEN

Tournedos	39, ⁵⁰
Kastanjechampignons zwarte knoflook knolselderij Madeira-jus	
Snoekbaars	29, ⁵⁰
Zuurkool mousseline paddenstoelen	
Tortelloni 🌿	23, ⁵⁰
Bloemkool koffie limoen hazelnoot	
Gnocchi 🌿	23, ⁵⁰
Paddenstoelen groene kool knolselderij mini peentjes	
<i>Supplement</i> Verse truffel	9, ⁵⁰

BIJGERECHTEN

Friet	5, ⁵⁰
Mayonaise zeezout	
Friet Truffel	8, ⁵⁰
Truffel mayonaise Parmezaan tuinkers	
Groene Salade	7, ⁰⁰
Wintergroentjes desemcroutons pijnboompitten	



NAGERECHTEN

Sinaasappel 11,⁵⁰

Crêpe | sinaasappel | oranjebloesem

Herfstcake 11,⁵⁰

Banaan | rum | limoen | roomijs

Kaas 15,⁰⁰

Assortiment 5 kazen | garnituren | notenbrood

Koffie met duinenlikeur en friandises 15,⁰⁰

Assortiment 4 soorten | wisselend

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 zondorstofd en met fijne tannines. Blijft mooi na door het weelderige zoet.

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

