

VOORGERECHTEN • STARTERS

Kalfstartaar en langoustine

Veal tartare and Dublin prawns

Rauw geserveerde tartaar van kalf, krokante eidooier, gebakken langoustine, kruidensalade, crème van Piccalilly

Raw served tartare of veal, crispy egg yolk, pan-fried Dublin prawn, herb salad, cream of Piccalilli

8.50

Heilboffilet

Fillet of halibut

Gegrilde filet, warm geserveerd, salade van mossel, baby-paksoy, gele biet, mayonaise van kerrie en koriander

Grilled filet, served warm, salad of mussels, baby-bok choy, yellow beet, curry mayonnaise and coriander

8.00

Runder sukade en pekelvlees

Braised and corned beef

Als terrine geserveerd, croutons, balkenbrei, crème van truffel

Served as terrine, croutons, "balkenbrei", truffle cream

8.00

Scheveninger vissoep

"Scheveninger" fish soup

Geserveerd met de dagverse aanvoer van de visafslag

Served with daily fresh fish from the harbor

6.50

Quiche en truffel

Quiche and truffle

Quiche uit de oven, spinazie, gepofte paprika en geschaafde truffel

Quiche out of the oven, spinach, roasted bell pepper and sliced truffle

5.50

HOOFDGERECHTEN • MAIN COURSES

Zalm ~ Label Rouge~

Salmon ~ Label Rouge ~

Gemarineerde en gegrilde filet, cassoulet van witte Navy bonen, saus van saffraan

Marinated and grilled fillet, cassoulet of white Navy beans, saffron sauce

15.00

Canadese kreeft

Canadian lobster

Uw keuze: naturel / gegrild / gratineerd

Your choice : natural / grilled / gratinated

Halve of hele kreeft, geserveerd met huisgemaakte friet en groene salade

Half or whole lobster, served with housemade fries and green salad

½ 15.00 - 1/1 25.00

Tamme eendenborst

Farm raised duckbreast

Salade van jonge groenten, krokante polenta, saus van tijm

Salad of new vegetables, crispy polenta, sauce of thyme

14.00

Ossenhaas 'Rossini '

Beef 'Rossini'

Gebakken, ravioli van sukade en paddenstoelen, saus van Madeira

Roasted, ravioli of braised beef, mushrooms, sauce of Madeira

17.50

Parelgort

Barley

Als risotto geserveerd, balsamico azijn DOP, krokante brique, geitenkaas

Served as risotto, balsamic vinegar DOP, crispy brique dough, goat cheese

12.50

NAGERECHTEN • DESSERTS

Crêpes Suzette

Geflambeerd aan tafel, karamel roomijs

Flambéed tableside, caramel ice cream

5.00

Citrusfruit

Citrus fruit

Salade van citrus, soep van yuzu en ijs van sereh

Citrus salad, soup of yuzu and sorbet of sereh

5.00

Chocolade mousse

Chocolate mousse

Warme chocolade cake, mousse en ijs van chocolade

Warm chocolate cake, mousse and chocolate ice cream

4.50

Nederlandse kaas

Dutch cheese

Geaffineerde Nederlandse kazen van onze kaaswagen met garnituur

Aged Dutch cheeses from our cheese trolley with garnish

7.50