

Starters

Carrot tartare		14
Rye bread Vadouvan mustard seed egg yolk ribbons of carrot		
Carpaccio of smoked ribeye		15
Capers red onion Parmesan rocket salad olive oil		
Gazpacho		11
Cucumber tomato bell pepper croutons basil oil		
Black tiger prawns		16
Tabouleh salad pomegranate fennel mango mayonnaise		
Cod fish		17
Slow cooked kombu cucumber cream of basmati		
Lobster bisque		14
Brandy cream		
Burrata		15
Watermelon pesto caviar tomato smoked mayonnaise pistachio		
Oysters	<i>per item</i>	4.75
On ice lemon shallot red wine vinegar	<i>half a dozen</i>	25
Bread		6.50
Olive oil salted butter		

Main courses

Côte de Boeuf, per 2 persons		90
Parisian butter fries and salad served medium-rare		
Ribeye from the grill		28
Black garlic cream polenta chimichurri fennel		
Flan of Spinach		22
Lettuce sauce mini seasonal vegetables pistachio		
Green pea Risotto		23
Burrata celery lovage rocket salad Granny Smith		
Pasta Seafood		26
Dill lemon sauce shellfish zucchini spring onion		
Cod fish <i>Supplement Baeri caviar 5 euro</i>		28
Potato mousseline beurre blanc salmon eggs chives		
Half lobster thermidor		36
Au gratin with Gruyère spinach chives grilled lemon		
Guinea Fowl <i>Supplement fried duck liver 5 euro</i>		27
Pearl barley fried onion bacon sauce old balsamic		

Dinner is served from 17.30 hour.

For allergen information and dietary requirements, please contact our staff.

Side dishes

Fries	6
Fresh fries truffle mayonnaise	
Green salad	6
Cucumber tomato radish basil dressing	
Seasonal vegetables	6
Various vegetables	

Desserts

Scroppino	12
Sorbet lime wodka	
Chocolate dessert	14
Dark chocolate white chocolate tonka beans ganache panna cotta brownie	
Passion fruit	13
Tasting of passion fruit	
Ijscoupe Van Rijn, for 2 persons	28
Various ice creams red fruit marshmallow meringue	
Tiracello	13
Combination of tiramisu and homemade limoncello	
Cheese platter Van Rijn	14
Selection of European cheeses fig jam nut bread grapes	

Dinner is served from 17.30 hour.

For allergen information and dietary requirements, please contact our staff.

Voorgerechten

Tartaar van wortel		14
Roggebrood Vadouvan mosterdzaad eidooier wortellinten		
Carpaccio van huisgerookte ribeye		15
Kappertjes rode ui Parmezaan rucola olijfolie		
Gazpacho		11
Komkommer tomaat paprika croutons basilicumolie		
Gebakken gamba's		16
Tabouleh salade granaatappel venkel mangomayonaise		
Kabeljauw		17
Zacht gegaard limoen kombu komkommer crème van basmati		
Bisque van kreeft		14
Cognacroom		
Burrata		15
Watermeloen pesto-kaviaar tomaat gerookte mayonaise pistache		
Oesters	<i>per stuk</i>	4,75
Op ijs citroen sjalot rode wijnazijn	<i>half dozijn</i>	25
Brood		6,50
Olijfolie gezouten boter		

Hoofdgerechten

Côte de Boeuf , per 2 personen		90
Parijse boter friet en salade medium-rare geserveerd		
Ribeye van de grill		28
Zwarte knoflookcrème polenta chimichurri venkel		
Flan van Spinazie		22
Saus van kropsla mini groenten uit het seizoen pistache		
Risotto met Doperwtten		23
Burrata bleekselderij lavas rucola Granny Smith		
Pasta Seafood		26
Dille-citroensaus schaal- en schelpdieren courgette bosui		
Kabeljauw Supplement Baeri kaviaar 5 euro		28
Aardappelmousseline beurre blanc zalmeitjes bieslook		
Halve kreeft thermidor		36
Gegratineerd met Gruyère spinazie bieslook gegrilde citroen		
Parelhoen Supplement gebakken eendenlever 5 euro		27
Parelgort gebakken ui saus van spek oude balsamico		

De dinerkaart wordt geserveerd vanaf 17.30 uur.
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.

Bijgerechten

Friet	6
Verse friet truffelmayonaise	
Groene salade	6
Komkommer tomaat radijs basilicumdressing	
Groenten uit het seizoen	6
Diverse groenten	

Nagerechten

Scroppino	12
Sorbet limoen wodka	
Chocoladedessert	14
Pure chocolade witte chocolade tonkabonen ganache panna cotta brownie	
Passievrucht	13
Proeverij van passievrucht	
Ijscoupe Van Rijn, per 2 personen	28
Verschillende ijssoorten rood fruit marshmallow meringue	
Tiracello	13
De combinatie van tiramisu en huisgemaakte limoncello	
Kaasplank Van Rijn	14
Selectie van Europese kazen vijgenjam notenbrood druiven	