

LUX

LUXe TIP

6 heerlijke aperitiefjes per persoon

met Serranoham,
brood met dipjes en boter
om te delen, laat u verrassen!

18,50 per persoon

APERITIEF

2,70 p.stuk

BITTERBAL VAN KREEFT

met truffelmayonaise

ALBONDIGAS

met zongedroogde tomatencrème

TEMPURA RENDANG (V)

van spitskool

SESAME SALMON

met limoenmayonaise

GEITENKAAS (V)

met appelstroop

BUIKSPEK

met hoisinsaus

STEAK TARTAARTJE

met koude hollandaise

GAMBA TEMPURA

met sambalsaus

TASTY TUNA

met sojastroop

GYOZA

van kip met sojasaus

BROOD

met dipjes en boter

4,50

PATA NEGRA

50 gram

10,00

DE LUXe GERECHTEN

12,50 p.stuk - * 3,00 supplement

 wijnsuggestie

PICA TONIJN

krokante wonton met tonijn, wakame,
Oosterse vinaigrette, avocadocrème
en limoenmayonaise

 Grüner Veltliner / Pinot Noir Rosé

CARPACCIO

dungesneden runderlende met pesto,
spekjes, Parmezaan en pijnboompijtes

 Pinot Grigio

STEAK TARTAAR

met gerookte koude Hollandaisesaus,
marmelade van Amsterdamse ui
en brickdeeg met vadouvan

 Pinot Noir / Chardonnay

BURRATA (V)

met tomaat, verse basilicum,
olie en toast

 Sauvignon Blanc

HOLLANDSE GARNALEN

LUXe garnalencocktail met mais,
little gems, schorseneren en pani puri

 Sauvignon Blanc

COQUILLE

met pastinaak, hazelnoten,
gegrilde king oyster (paddestoel)
en cèpes saus

 Chardonnay

ZALM

gemarineerde zalm met sojasaus, sesam,
bosui en wasabimayonaise

 Chardonnay / Pinot Blanc

VICHYSOISE SOEP (KAN V)

aardappel-preisoep met chili olie,
verjus, gremolata en gerookte paling

 Chardonnay

LOEMPIA'S

met eend, taugé, glasnoedels
en hoisinsaus

 Grüner Veltliner

COQ AU VIN

kip en rode wijn met zoetzure paddenstoelen,
wilde rijst en schuim van wortel

 Rhône

GAMBA'S BALI (5)

met boemboe Bali, palmhart
en zoetzure pompoen

 Chardonnay

PORTOBELLO WELLINGTON (V)

portobello gevuld met oude kaas
en duxelles met stroop van aceto

 Ripasso

IBERICO RIB-FINGERS

gelakte spare-ribs (zonder botje)
met noedels, paksol, sesam
en gefrituurd uitje

 Malbec

ARTISJOKHART (V)

gevuld met romesco saus, amandelen,
zwarte olijf en bundelzammen

 Sauvignon Blanc

ZEEBAARS

met rode linzen, aubergine
en tomaten Hollandaise

 Sauvignon Blanc

HEILBOT

met wortel tandoori crème
met buerre blanc van venkel en citrus

 Pinot Noir Rosé / Chardonnay

KWARTEL

met zuurkool, gerookte peterseliewortel
en jus van koffiebonen

 Pinot Blanc

EENDENLEVER *

gebakken met vijgen, Luikse wafel,
pistache en kersen aceto

 Vin Doux

TOURNEDOS * (100 gram)

met pepersaus of truffeljus

 Malbec / Ripasso

BIJGERECHTEN

VERSE FRIET

met mayonaise

4,50

CAPONATA (V)

Italiaanse warme groentenmix met aubergine,
bleekselderij, rozijnen, kappertjes en olijven

5,50

ZEEUWSE SALADE (KAN V)

witlof, appel, kidneybonen, spek en bieslook

5,50

DE LUXe DESSERTS

SGROPPINO

naar origineel Venetiaans recept,
maar wij maken 'm tóch lekkerder.

7,50

KAN SGROPPINO

1 liter

34,00

DON PEDRO

vloeibaar dessert met Kahlua en whiskey

7,50

CHEESECAKE TAARTJE

met cremeax van mango en passievrucht

8,50

WARM APPELTAARTJE

met kaneeljs

8,50

CHOCOLADETAARTJE

met vanillejs

8,50

CRÈME BRÛLÉE

van tonkabonen met pistache-ijs

8,50

KAAS

vier wisselende kazen,
rood, wit, blauw & oud
met pain noix en vijgencompote

12,00

LUX