

MENU

BROOD & BITES

BROOD <i>huisgemaakte kruidenolie & kruidenboter</i>	€ 4,95
OESTERMIX <i>3 uit de Josper grill & 3 klassieke vinaigrette</i>	€ 23,50

VOORGERECHTEN

HERTEN CARPACCIO <i>truffel-uien compote, pijnboompitten & balsamico stroop</i>	€ 16,50
GEMARINEERDE NOORSE ZALM <i>rode biet marinade, biet gelei, mierikswortel crème & zeewierkoekje</i>	€ 15,95
SPINAZIESALADE <i>blauwe kaas, peer, vijgen, gekarameliseerde pecannoten & port dressing</i>	€ 14,95
BURRATA <i>groene asperge, gepofte tomaat & kruidenolie</i>	€ 15,50

SOEP

ROMIGE PASTINKAAK MET PISTACHE & TRUFFEL CREME	€ 9,95
---	--------

TUSSEN GERECHTEN

COQUILLES <i>pompoen puree & tobiko caviar</i>	€ 18,50
GEITENKAAS TAARTJE <i>gegrilde groenten</i>	€ 15,00
TERRINE VAN EEND <i>cranberries, abrikozen & crème van sinaasappel-bospeen</i>	€ 17,50
TONIJN TATAKI <i>wasabi, soja & sesamzaad</i>	€ 18,95

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites & salade

TOURNEDOS 250 GRAM <i>port jus, verse truffel (supplement Foie Gras + € 12,95)</i>	€ 36,50
CHEF'S STEAK 200 GRAM <i>eendenlever</i>	€ 35,50
PIEPKUIKEN <i>walnoten-appel vulling & cranberry compote</i>	€ 28,95
HEILBOT <i>hazelnoten crumble, citrus spitskool & steranijs beurre blanc</i>	€ 31,50
RISOTTO <i>portobello & verse truffel</i>	€ 28,95



SUPPLEMENTS

SAUZEN BEARNAISE KRUIDENBOTER BBQ SALSA PEPPER RELISH ASPERGES <i>groene asperge & grana Padano</i>	€ 2,35
GEROOSTERDE GROENTES	€ 6,50
	€ 6,50

NAGERECHTEN

CREME BRULEE <i>van hazelnoot met witte chocolade ijs</i>	€ 12,95
TIRAMISU <i>klassiek</i>	€ 13,50
KAASPLANK <i>3 soorten kaas, vijgen brood & appelstroop</i>	€ 16,50



MENU

BREAD & BITES

BREAD BOARD <i>homemade herb oil & herb butter</i>	€ 4,95
OYSTERMIX <i>3 oysters with classic vinaigrette & 3 oysters from the Josper with spinach & bearnaise</i>	€ 23,50

STARTERS

DEER CARPACCIO <i>truffle onion compote, pine nuts & balsamic syrup</i>	€ 16,50
MARINATED NORWEGIAN SALMON <i>beetroot marinade & jelly, horseradish cream & seaweed cracker</i>	€ 15,95
SPINACH SALAD <i>blue cheese, pear, figs, caramelized pecans & port dassing</i>	€ 14,95
BURRATA <i>green asparagus, roasted tomato & herb oil</i>	€ 15,50

SOUP

CREAMY PARSNIP WITH PISTACHIO & TRUFFLE CREAM	€ 9,95
--	--------

SECOND COURSE

SCALLOPS <i>pumpkin puree & tobiko caviar</i>	€ 18,50
GOAT CHEESE TART <i>roasted vegetables</i>	€ 15,00
DUCK TERRINE <i>cranberries, apricots & cream of orange-carrots</i>	€ 17,50
TUNA TATAKI <i>wasabi, soy & sesame seeds</i>	€ 18,95

MAIN COURSE

All main courses are served with fries & salad

TENDERLOIN 250 GRAM <i>port jus & fresh truffle (foie gras supplement € 12,95)</i>	€ 36,50
CHEF'S STEAK 200 GRAM <i>foie gras</i>	€ 35,50
CORNISH HEN <i>walnut-apple filling & cranberry compote</i>	€ 28,95
HALIBUT <i>hazelnut crumble, citrus cabbage & star anise beurre blanc</i>	€ 31,50
RISOTTO <i>portobello & fresh truffle</i>	€ 28,95



SIDE DISH

SAUZES BEARNAISE HERB BUTTER BBQ SALSA PEPPER RELISH ASPARAGUS & GRANA PADANO	€ 2,35
ROASTED VEGETABLES	€ 6,50
	€ 6,50

DESSERT

CREME BRULEE <i>from hazelnuts & white chocolate ice cream</i>	€ 12,95
TIRAMISU <i>classique</i>	€ 13,50
CHEESE BOARD <i>3 kinds of cheese, figbread with applespread</i>	€ 16,50

