



Een samenspel
VAN KLEUREN, SMAKEN
en texturen

Remco Jennes
— CHEF-KOK THE DUKE

- LUNCHMENU -

2 gangen lunchmenu € 38

3 gangen lunchmenu € 48

(lunchmenu wordt tot 15.00 uur geserveerd)

- DINER -

2 gangen € 48

3 gangen *(voor,-hoofd,- nagerecht)* € 58

4 gangen € 67

5 gangen € 75

6 gangen € 82

- SPECIALS -

Kaviaar Perle Imperial (30 gram) geserveerd

met blini's, crème fraîche en walnoten € 75

Kreeftensoep met een halve Canadese kreeft € 25

Canadese kreeft Thermidor, hele kreeft € 50

Canadese kreeft Thermidor, halve kreeft € 25

- WIJNARRANGEMENT -

2 gangen € 23

3 gangen € 29

4 gangen € 38

5 gangen € 45

6 gangen € 52



THE DUKE CUISINE

- VOORGERECHT -

*Langoustine bereidingen met bloemkool,
duindoornbessen, couscous en harissa*

*Hertenhaas tataki met pompoenstructuren, sesam,
koningsoesterzwam, miso, en groene mango*

- TUSSENGERECHT -

*Ravioli gevuld met Vacherin Mont D'or, wilde spinazie,
geglaceerde tamme kastanjes en bospaddenstoelen (à la minute geroekt)*

*Roodpoot patrijs omwikkeld met Iberisch spek,
een bitterballetje van zuurkool en morillesaus*

- HOOFDGERECHT -

*Tarbot en gebraseerde ossenstaart met biet,
krokante aardappel en saus van vichyssoise*

*Hazenrug en hazenpeper met speculaas, gebakken bloedworst,
knolselderij amandelcrème en een saus met Valrhona chocolade*

*Grain-Fed ossenhaas met gebakken ganzenlever,
risotto, witlof, kervelknolletjes en rode wijnsaus*

- KAAS -

*Kaasplateau met vijgencompote en
huisgemaakt notenbrood*

- DESSERT -

*Dessert van banaan en pinda's, pure chocolade,
karamel en een schuim van pandan*

Volgt u een speciaal dieet of heeft u een allergie? Meld het ons.