



Een samenspel
VAN KLEUREN, SMAKEN
en texturen

Remco Jennes
— CHEF-KOK THE DUKE

- LUNCHMENU -

2 gangen lunchmenu € 42

3 gangen lunchmenu € 52

(lunchmenu wordt tot 15.00 uur geserveerd)

- DINER -

2 gangen € 52

3 gangen *(voor,-hoofd,- nagerecht)* € 62

4 gangen € 72

5 gangen € 82

6 gangen € 90

- SPECIALS -

Kaviaar Perle imperial 30 gram geserveerd

met blini's, creme fraiche en walnoten € 75

Kreeftensoep met een halve Canadese kreeft € 27

Canadese kreeft Thermidor, hele kreeft € 52

Canadese kreeft Thermidor, halve kreeft € 27

- WIJNARRANGEMENT -

2 gangen € 24

3 gangen € 32

4 gangen € 38

5 gangen € 46

6 gangen € 52



THE DUKE CUISINE

- VOORGERECHT -

*Langoustine- en bloemkoolstructuren met duindoornbessen,
couscous en harissa kruiden*

*Japans wagyu met dashi, gyoza gevuld met wagyu stoofvlees,
shiitake, miso crème, zeewier en soja vinaigrette*

- TUSSENGERECHT -

Bouillon van paddenstoelen met ravioli en geschaafde wintertruffel

*Gebakken ganzenlever met een tarte tatin van appel en topinamboer,
Doesburgse mosterd en een calvados saus*

- HOOFDGERECHT -

*Tarbot met geroosterd Iberisch spek, rode biet met krokante aardappel,
prei en saus van vichyssoise*

*Grain-fed ossenhaas en gebraseerde ossenstaart met vergeten groenten
van boer Oppers en een zachte whiskysaus*

- KAAS -

*Kaasplateau met vijgencompote en
huisgemaakt notenbrood*

- DESSERT -

Diverse bereidingen van passievrucht en koffie met mascarpone

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