



Een samenspel
VAN KLEUREN, SMAKEN
en texturen

Remco Henkes

CHEF-KOK THE DUKE

- LUNCHMENU -

2 gangen lunchmenu € 42

3 gangen lunchmenu € 52

(lunchmenu wordt tot 15.00 uur geserveerd)

- SPECIALS -

Kaviaar Perle Imperial (30 gram) geserveerd
met blini's, crème fraîche en walnoten € 75

Kreeftensoep met een halve Canadese kreeft € 27

Canadese kreeft Thermidor, hele kreeft € 52

Canadese kreeft Thermidor, halve kreeft € 27

- DINER -

2 gangen € 52

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

4 gangen € 72

5 gangen € 82

6 gangen € 90

- WIJNARRANGEMENT -

2 gangen € 24

3 gangen € 32

4 gangen € 38

5 gangen € 46

6 gangen € 52



- VOORGERECHT -

*Ceviche van coquille met komkommer, zeewier,
lime fingers en groene appel*

Gerookte paling met kers, biet en ganzenlever

- TUSSENGERECHT -

*Gebrande langoustine met BBQ buikspek,
pompoen, gember en rode peper*

Cèpes risotto met gebakken zwezerik en groene asperges

- HOOFDGERECHT -

Tarbot met postelein, venkel en fruits de mer ravioli in kreeftensaus

Reerug met bospaddenstoelen, peulvruchten, gepekeld blauwe bes en jus

**Wagyu entrecote (100 gram) van de BBQ met gegrilde mini groenten
(100% snowbeef wagyu uit Japan)*

**supplement € 20*

- KAAS -

*Kaasplateau met vijgencompote
en huisgemaakt notenbrood*

- DESSERT -

*Gepocheerde abrikozen met citrus hangop
en yuzu roomijs*