



Een samenspel
VAN KLEUREN, SMAKEN
en texturen

Remco Henkes
— CHEF-KOK THE DUKE —

- LUNCHMENU -

2 gangen lunchmenu	€ 44
3 gangen lunchmenu	€ 56

(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	€ 54
3 gangen <i>(voor,-hoofd,- nagerecht)</i>	€ 64
4 gangen	€ 74
5 gangen	€ 84
6 gangen	€ 92

- WIJNARRANGEMENT -

2 gangen	€ 24
3 gangen	€ 32
4 gangen	€ 38
5 gangen	€ 46
6 gangen	€ 52



THE DUKE CUISINE

- VOORGERECHT -

*Gebrande langoustines met pompoen, gember, rode peper en
duindoornbessen*

*Terrine van Eco Fields kalfstong en kalfsstaart met zoete aardappel,
kimchi en kombucha*

- TUSSENGERECHT -

*Sorghum ravioli met walnoten, topinambour, gefermenteerde rode kool en
Agrodolce*

Coquilles met artisjok, gestoofde prei en Iberico ham

- HOOFDGERECHT -

*Halve kreeft met skreifilet, zuurkool, aardappelmousseline en
oester beurre blanc*

Beef Wellington "The Duke Club"

**Wagyu entrecote (100 gram) met geroosterde groenten en soja jus
(100% snowbeef wagyu uit Japan)*

**supplement € 25,00*

- KAAS -

*Kaasplateau met vijgencompote
en huisgemaakt notenbrood*

- DESSERT -

Hangop met steranijs, rode biet en appel

Heeft u een allergie of dieetwens? Wij horen het graag.