

THE LOBBY

FIZEAUSTRAAT



VOORGERECHTEN

CEVICHE – CORVINA – LIMOEN – QUINOA – MAIS – RADIJS – TIJGERMELK CEVICHE – CORVINA – LIME – QUINOA – CORN – RADISH – TIGER MILK	€13.50
TARTAAR VAN HOLLANDS RUND – GRANAATAPPEL – PISTACHE – RAS-EL-HANOUTMAYONAISE DUTCH BEEF TARTARE – POMEGRANATE – PISTACCHIO – RAS-EL-HANOUT MAYONNAISE	€13.50
MAKREELTARTAAR – BBQ PREI – BEIGNET KALFSHERSENE – MIERIKSWORTELSAUS MACKEREL TARTARE – BBQ LEEK – CALF BRAIN FRITTER – HORSERADISH SAUCE	€13.00
PANZANELLA – REBLOCHON – WALNOTEN – WITLOF – CITRUSVINAIGRETTE (V) PANZANELLA – REBLOCHON – WALNUT – CHICORY – CITRUS VINAIGRETTE (V)	€11.00

TUSSENGERECHTEN

COQUILLES – GEBRANDE KOMKOMMER – GROENE CURRY – THAISE BASILICUM VINAIGRETTE SCALLOPS – ROASTED CUCUMBER – GREEN CURRY – THAI BASIL VINAIGRETTE	€14.00
GELAKTE KALFSZWEZERIJK – PARELGORT – BOERENKOOLPESTO – SHERRY-ARGANSAUS LACQUERED SWEETBREAD – PEARL BARLEY – KALE PESTO – SHERRY-ARGAN OIL SAUCE	€16.00
INKTVIS – POMPOEN – EIDOOIER – GEROOKT SPEK – SAUS VAN GEPEKELDE CITROEN PULPO – PUMPKIN – EGG YOLK – SMOKED BACON – SAUCE FROM PICKLED LEMON	€12.50
GEROOSTERDE KNOLSELDERIJ – HAZELNOTEN HOLLANDAISE – VINAIGRETTE VAN LAVAS (V) ROASTED CELERIAC – HAZELNUT HOLLANDAISE – LAVAS VINAIGRETTE (V)	€11.00

HOOFDGERECHTEN

SKREI – VICHYSOISE – BIMI TEMPURA – ZEEUWSE MOSSELSAUS ATLANTIC COD – VICHYSOISE – TEMPURA BROCCOLINI – SAUCE OF 'ZEEUWSE' MUSSELS	€22.50
RUNDERLENDE – RÖSTI – RUNDERWANG – GANACHE VAN BLOEDWORST – BOSUI – I.P.A JUS VEAL LOIN – RÖSTI – BEEF CHEEK – BLACK PUDDING GANACHE – SPRING ONION – I.P.A. GRAVY	€24.50
BAAMBRUGSE PROCUREUR – ZUURKOOL CARBONARA – GROENE KOOL – AARDAPPELKROKET – JUS MET APPELCIDER 'BAAMBRUGS' PORK NECK – SAUERKRAUT CARBONARA – GREEN CABBAGE – POTATO CROQUETTE – GRAVY WITH APPLE CIDRE	€22.50
GEBAKKEN SPRUITJES – BEUKENZWAM – REMEKER – BELUGA LINZEN – ZWARTE TRUFFEL (V) FRIED BRUSSELS SPROUTS – SHIMEJI – REMEKER CHEESE – BELUGA LENTILS – BLACK TRUFFEL (V)	€21.50

ONZE DESSERTS STAAN OP EEN LOSSE KAART
OUR DESSERTS ARE ON A SEPARATE MENU

5 GANGEN À LA CARTE MENU €57.50
4 GANGEN À LA CARTE MENU €52.00

THE LOBBY

FIZEAUSTRAAT



SPECIALS

CÔTE DE BOEUF VOOR 2 PERSONEN – 800 GRAM – GROENE SALADE – FRITES €67.00
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN
CÔTE DE BOEUF FOR 2 PERSONS – 800 GRAMS – GREEN SALAD – FRIES
PREPERATION TIME 30 MINUTES

ZEEUWSE PLATTE OESTERS (5) – AVOCADO-JALAPEÑO CRÈME – CITRUS – RAMMENAS €23.50
'ZEEUWSE PLATTE' OYSTERS (5) – AVOCADO-JALAPEÑO CREAM – CITRUS – DAIKON

CHEF'S MENU

€68.50

HET 6 GANGEN MENU IS TE BESTELLEN TOT 21.00 UUR
THE 6 COURSE MENU CAN BE ORDERED UNTIL 09.00 PM.

PANZANELLA – REBLOCHON – WALNOTEN – WITLOF – CITRUSVINAIGRETTE (V)
PANZANELLA – REBLOCHON – WALNUT – CHICORY – CITRUS VINAIGRETTE (V)
LOSPRIJS: €11.00

RAVIOLI – KREEFT – ARTISJOK – SPINAZIE – LANGOUSTINE
RAVIOLI – LOBSTER – ARTICHOKE – SPINACH – LANGOUSTINE
LOSPRIJS: €15.00

INKTVIS – POMPOEN – EIDOOIER – GEROOKT SPEK – SAUS VAN GEPEKELDE CITROEN
PULPO – PUMPKIN – EGG YOLK – SMOKED BACON – SAUCE FROM PICKLED LEMON
LOSPRIJS: €12.50

HERT – BLOEDWORST – APPELCRÈME – SPRUITJES – QUATRE ÉPICES – JUS MET CACAO
VENISON – BLACK PUDDING – APPLE CREAM – BRUSSELS SPROUTS – FOUR SPICES – COCOA GAVY
LOSPRIJS: €23.50

GEBAKKEN EENDENLEVER – PICKLES VAN BRAMEN – RODE BIET
FRIED DUCK LIVER – BLACKBERRY PICKLE – BEETROOT
LOSPRIJS: €15.00

ROZIJNENCAKE – GEBRANDE MARSEPEIN – VANILLE CRÈME – SORBET VAN MANDARIJN – BLOEDSINAASAPPEL
RAISIN CAKE – ROASTED MARZIPAN – VANILLA CREAM – TANGERINE SORBET – BLOOD ORANGE
LOSPRIJS: €8.75

(V) = VEGETARISCH OF KAN VEGETARISCH GESERVEERD WORDEN
(V) = VEGETARIAN DISH OR CAN BE SERVED AS A VEGETARIAN DISH

HEEFT U ALLERGIEËN, MELD HET ONS DAN
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES