

# THE LOBBY

FIZEAUSTRAAT



## VOORGERECHTEN

LOSPRIJS: €12.50

CEVICHE – CORVINA – LIMOEN – QUINOA – MAIS – RADISJ – TIJGERMELK  
CEVICHE – CORVINA – LIME – QUINOA – CORN – RADISH – TIGER MILK

BUIKSPEK – VARKENSRILLETTE – PAPADUM – SAMBAÏ VINAIGRETTE – RETTICH  
PORK BELLY – PORC RILLETTE – PAPADUM – SAMBAÏ VINAIGRETTE – BLACK RADISH

PASTINAAK IN 'T GROEN – MACADAMIA – GRANNY SMITH – PETERSELIE (V)  
PARSNIP – MACADAMIA – GRANNY SMITH – PARSLEY (V)

## TUSSENGERECHTEN

LOSPRIJS: €12.50

HEEKFILET – SNIJBONEN – SPIERING – ZEEKRAAL – GEPOFTE RIJST  
HAKE FILLET – RUNNER BEANS – SMELT – SAMPHIRE – PUFFED RICE

KABELJAUWWANG – PREI – KIPPENLEVER – KUMMEL – KROKANTE KIPPENHUID  
COD CHEEK – LEEK – CHICKEN LIVER – CARAWAY – CRISPY CHICKEN SKIN

RAVIOLI – SPICY 'NDUJA' WORST – BUFFELRICOTTA – PULPO – SAUS VAN PAPRIKA EN GEPEKELDE  
CITROEN

RAVIOLI – SPICY 'NDUJA' SAUSAGE – BUFFALO RICOTTA – PULPO – SAUCE FROM BELL PEPPER AND  
PICKLED LEMON

POMPOEN – ZURE APPEL – KASTANJE – ZURING – NOTENCRUMBLE (V)  
PUMPKIN – SOUR APPLE – CHESTNUT – SORREL – NUT CRUMBLE (V)

## HOOFDGERECHTEN

LOSPRIJS: €22.00

OP DE GRAAT GEBAKKEN SCHOL – SCHEERMES – RISO NERO – MINI PREI – SCHELPDIEREN-  
SAFFRAAN SAUS (+ SUPL. €5.00)  
FRIED PLAICE ON THE BONE – RAZOR CLAM – RISO NERO – MINI LEEKS – SHELLFISH-SAFFRON  
SAUCE (+SUPL. €5.00)

KALFSLENDE – WORTEL – CANTHAREL – KALFSWANG BITTERBAL – VADOUVAN-JUS  
VEAL LOIN – CARROT – CHANTERELLES – VEAL CHEEK BITTERBAL – VADOUVANJUS

BBQ SPITSKOOL – HAZELNOOT – PORTOBELLO – CRÈME BEURRE NOISETTE – MIZUNA (V)  
BBQ CABBAGE – HAZELNUT – PORTOBELLO – BEURRE NOISETTE CREAM – MIZUNA (V)

BARBARIE EEND – WITLOF – PISTACHE – DUINDOORBES – DRAGON-JUS  
BARBARIE DUCK – CHICORY – PISTACHIO – SEA BUCKTHORN – TARRAGON JUS

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 €49.50  
3 GANGEN À LA CARTE MENU €39.50



# THE LOBBY

FIZEAUSTRAAT



## SPECIALS

**CÔTE DE BOEUF VOOR 2 PERSONEN – 800 GRAM – GROENE SALADE – FRITES** € 32.50 p.p.  
BEREDINGSTIJD 30 MINUTEN  
CÔTE DE BOEUF FOR 2 PERSONS – 800 GRAMS – GREEN SALAD – FRIES  
PREPERATION TIME 30 MINUTES

**ZEEUWSE PLATTEOESTERS (5) – AVOCADO-JALAPEÑO CRÈME – CITRUS – RAMMENAS** € 22.50  
'ZEEUWSE PLATTE' OYSTERS (5) – AVOCADO-JALAPEÑO CREAM – CITRUS – DAIKON

## CHEF'S MENU

€65.00

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

**CEVICHE – CORVINA – LIMOEN – QUINOA – MAIS – RADIJS – TIJGERMELK**  
CEVICHE – CORVINA – LIME – QUINOA – CORN – RADISH – TIGER MILK  
LOSPRIJS: €12.50

**TAGLIATELLENERO – SALIEBOTER – EIDOOIER – PARMEZAANSE KAAS – BOTTARGA**  
TAGLIATELLE NERO – SAGE BUTTER – EGG YOLK – PARMESAN CHEESE – BOTTARGA  
LOSPRIJS: €12.50

**KABELJAUWWANG – PREI – KIPPENLEVER – KUMMEL – KROKANTE KIPPENHUID**  
COD CHEEK – LEEK – CHICKEN LIVER – CARAWAY – CRISPY CHICKEN SKIN  
LOSPRIJS: €12.50

**KONIJN – ROULEAU – SPRUITJES – MOSTERDFRUIT – GEVOGELTEJUS MET PISTACHE-OLIE**  
RABBIT – ROULEAU – BRUSSELS SPROUTS – FRUIT MUSTARD – POULTRY GRAVY WITH PISTACHIO OIL  
LOSPRIJS: €22.00

**BLEU DES CAUSSES – PEER – GESCHAAFDE EENDENLEVER (V)**  
BLEU DES CAUSSES – PEAR – GRATED DUCK LIVER (V)  
LOSPRIJS: €12.50

**CASSISPARFAIT – AALBESSENSAP – CITROENTIJM – WITTE CHOCOLADE**  
BLACKCURRANT PARFAIT – REDCURRANT JUICE – LEMON THYME – WHITE CHOCOLATE  
LOSPRIJS: €8.50

(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