

# THE LOBBY

FIZEAUSTRAAT



## LUNCHMENU

EEN SNELLE OF EEN UITGEBREIDE LUNCH GESERVEERD IN 2 OF 3 GANGEN.

A QUICK OR EXTENSIVE LUNCH SERVED IN 2 OR 3 COURSES.

ALLE GERECHTEN ZIJN OOK LOS TE BESTELLEN.

ALL DISHES CAN BE ORDERED SEPARATELY.

**2 GANGEN MENU VOOR- EN HOOFDGERECHT €32.50**  
2 COURSE MENU: STARTER, MAIN COURSE

**2 GANGEN MENU HOOFD- EN NAGERECHT €30.50**  
2 COURSE MENU: MAIN COURSE AND DESSERT

**3 GANGEN MENU VOOR- HOOFD- EN NAGERECHT €38.75**  
3 COURSE MENU: STARTER, MAIN COURSE & DESSERT

### VOORGERECHTEN

**CEVICHE – CORVINA – LIMOEN – QUINOA – MAIS – RADIJS – TIJGERMELK** €13.50  
CEVICHE – CORVINA – LIME – QUINOA – CORN – RADISH – TIGER MILK

**MAKREELTARTAAR – BBQ PREI – BEIGNET KALFSHERSENE – MIERIKSWORTELSAUS** €13.00  
MACKEREL TARTARE – BBQ LEEK – CALF BRAIN FRITTER – HORSERADISH SAUCE

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

### HOOFDGERECHTEN

**SKREI – VICHYSOISE – BIMI TEMPURA – ZEEUWSE MOSSELSAUS** €22.50  
ATLANTIC COD – VICHYSOISE – TEMPURA BROCCOLINI – SAUCE OF 'ZEEUWSE' MUSSELS

**RUNDERLENDE – RÖSTI – RUNDERWANG – GANACHE VAN BLOEDWORST – BOSUI – I.P.A JUS** €24.50  
VEAL LOIN – RÖSTI – BEEF CHEEK – BLACK PUDDING GANACHE – SPRING ONION – I.P.A. GRAVY

**GEBAKKEN SPRUITJES – BEUKENZWAM – REMEKER – BELUGA LINZEN – ZWARTE TRUFFEL (V)** €21.50  
FRIED BRUSSELS SPROUTS – SHIMEJI – REMEKER CHEESE – BELUGA LENTILS – BLACK TRUFFEL (V)

### DESSERTS

**VALRHONA CHOCOLADE BOMBE – VIJGEN – AMANDEL – VANILLE IJS** €8.75  
VALRHONA CHOCOLATE BOMBE – FIGS – ALMOND – VANILLA ICE CREAM

**KAAS VAN KEF – NOTENBROOD – KAASCRAACKERS** €13.50  
CHEESE FROM FROMAGERIE KEF – NUT BREAD – CHEESE CRACKERS

**FRIANDISES (5 STUKS)** €8.75  
FRIANDISES (5 PIECES)

**ROZIJNENCAKE – GEBRANDE MARSEPEIN – VANILLE CRÈME – SORBET VAN MANDARIJN** €8.75  
RAISIN CAKE – ROASTED MARZIPAN – VANILLA CREAM – TANGERINE SORBET



# THE LOBBY

FIZEAUSTRAAT



## A LA CARTE

<b>EGGS BENEDICT – GEPOCHEERD EI – BRIOCHE – BOEREN HAM – HOLLANDAISESAUS</b> EGGS BENEDICT – POACHED EGG – BRIOCHE – FARMER'S HAM – HOLLANDAISE SAUCE	€13.00
<b>FRANSE VISSOEP – BOURRIDE – KABELJAUW - ZEEUWSE MOSSELEN – BOSUI</b> FRENCH FISH SOUP – BOURRIDE – COD – 'ZEEUWSE' MUSSELS – SPRING ONION	€9.75
<b>FINES DE CLAIRES – 6 STUKS – CITROEN – SJALOTJES IN RODE WIJNAZIJN</b> FINES DE CLAIRES – 6 PIECES – LEMON – SHALLOTS IN RED WINE VINEGAR	€23.00
<b>TOAST CHAMPIGNONS – GEPOCHEERD EI – PETERSELIE – OUDE KAAS (V)</b> (MET BLOEDWORST + €3.00) MUSHROOM TOAST – POACHED EGG – PARSLEY – MATURED CHEESE (V) (WITH BLACKPUDDING + €3.00)	€12.00
<b>STEAK SANDWICH – OESTERZWAMMEN – BOSUI – BLUWE KAAS</b> STEAK SANDWICH – OYSTER MUSHROOMS – SPRING ONION – BLUE CHEESE	€15.00
<b>TETE DE VEAU – KROPSLA – CORNICHONS – TARTAARSAUS</b> TETE DE VEAU – LETTUCE – GHERKINS – TARTARE SAUCE	€13.90
<b>CAESAR SALADE – GEPOCHEERD EI – PARMEZAANSE KAAS – ANSJOVIS – KIP</b> CAESAR SALAD – POACHED EGG – PARMESAN CHEESE – ANCHOVY – CHICKEN	€15.50
<b>STEAK TARTAAR – 140 GRAM – EIDOOIER – ZILVERUI – FRITES</b> STEAK TARTARE – 140 GRAMS – EGG YOLK – PEARL ONION – FRIES	€22.50
<b>HAMBURGER – MOSTERD MAYONAISE - RODE UI – CHEDDAR – AUGURK – FRITES</b> HAMBURGER – MUSTARD MAYONNAISE – RED ONION - CHEDDAR – PICKLES – FRIES	€19.00
<b>CÔTE DE BOEUF VOOR 2 PERSONEN – 800 GRAM – GROENE SALADE – FRITES</b> CÔTE DE BOEUF FOR 2 PERSONS – 800 GRAMS – GREEN SALAD – FRIES BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN / PREPERATION TIME 30 MINUTES	€67.00

## FLAMMKUCHEN

<b>FLAMMKUCHE – SPEK – UI – GRUYÈRE – PETERSELIE</b> FLAMMKUCHE – BACON – ONION – GRUYÈRE CHEESE – PARSLEY	€12.50
<b>FLAMMKUCHE – BLAUWE KAAS – PEER – WALNOTEN (V)</b> FLAMMKUCHE – BLUE CHEESE – PEAR – WALNUTS (V)	€12.50
<b>FLAMMKUCHE – TRUFFEL-ZUURKOOL – OUDE KAAS – ROOKWORST</b> FLAMMKUCHE – TRUFFLE-SAUERKRAUT – MATURED CHEESE – SMOKED SAUSAGE	€12.50

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

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