

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

LAMSTARTAAR – MANCHEGO – OLIJVEN GRANOLA – PIMENT D'ESPELETTE-YOGHURTCRÈME €13.50
LAMB TARTARE – MANCHEGO – OLIVE GRANOLA – PIMENT D'ESPELETTE-YOGURT CREAM

PANZANELLA – REBLOCHON – WALNOTEN – WITLOF – CITRUSVINAIGRETTE (V) €11.50
PANZANELLA – REBLOCHON – WALNUT – CHICORY – CITRUS VINAIGRETTE (V)

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW – AARDAPPEL-KARNEMELKCRÈME – BIMI TEMPURA – ZEEUWSE MOSSELEN €22.50
COD FISH – POTATO-BUTTERMILK CREAM – TEMPURA BROCCOLINI – 'ZEEUWSE' MUSSELS

KALFSSUKADE – NIERTJES- MONNIKSBAARD – MORILLE – SAVORA MOSTERD SAUS €23.50
VEAL BLADE STEAK- KIDNEYS – SALSOLA SODA – MORILLE – SAVORA MUSTARD SAUCE

GNOCCHI – DASLOOK – ANIJSZWAM – ROSCOFF UI – OUDE CHEDDAR (V) €20.00
GNOCCHI – RAMSONS – ANISEED COCKLESHELL MUSHROOM – ROSCOFF ONION – OLD CHEDDAR (V)

DESSERTS

KOKOSNOOT – ANANAS – LYCHEE – PINA COLADA – LIMOENSORBET €8.75
COCONUT – PINEAPPLE – LYCHEE – PINA COLADA – LIME SORBET

CHOCOLADEDESSERT – "ORIGINAL BEANS"- FRANGELICO – KOFFIE – GEZOUTEN KAMELIJS €10.50
CHOCOLATE DESSERT – "ORIGINAL BEANS" – FRANGELICO – COFFEE – SALTED CARAMEL ICE CREAM
(SUPPL. +€1.75 IN LUNCHMENU)

KAAS VAN KEF – NOTENBROOD – KAASCRACKERS €13.50
CHEESE FROM FROMAGERIE KEF – NUT BREAD – CHEESE CRACKERS
(SUPPL. + €4.75 IN LUNCHMENU)

FRIANDISES (5 STUKS) €8.50
FRIANDISES (5 PIECES)

THE LOBBY

FIZEAUSTRAAT



A LA CARTE

EGGS BENEDICT – GEPOCHEERD EI – BRIOCHE – BOEREN HAM – HOLLANDAISESAUS EGGS BENEDICT – POACHED EGG – BRIOCHE – FARMER'S HAM – HOLLANDAISE SAUCE	€13.00
EGGS ROYALE – GEPOCHEERD EI – BRIOCHE – GEROOKTE ZALM – HOLLANDAISE SAUS EGGS ROYALE – POACHED EGG – BRIOCHE – SMOKED SALMON – HOLLANDAISE SAUCE	€14.50
FRANSE VISSOEP – CROUTON – ROUILLE FRENCH FISH SOUP – CROUTON – ROUILLE	€10.50
FINES DE CLAIRES – 6 STUKS – CITROEN – SJALOTJES IN RODE WIJNAZIJN FINES DE CLAIRES – 6 PIECES – LEMON – SHALLOTS IN RED WINE VINEGAR	€23.00
TOAST AVOCADO – GEPOCHEERD EI – CHILI – TOMATEN RELISH (V) TOAST AVOCADO – POACHED EGG – CHILI – TOMATO RELISH (V)	€11.50
STEAK SANDWICH – OESTERZSWAMMEN – BOSUI – BLAUWE KAAS STEAK SANDWICH – OYSTER MUSHROOMS – SPRING ONION – BLUE CHEESE	€15.00
SALADE KROPSLA – HOLLANDSE GARNALEN – GEPOCHEERD EI – GROENE KRUIDENMAYONAISE BUTTERHEAD SALAD – DUTCH SHRIMP – POACHED EGG – GREEN HERB MAYONNAISE	€13.90
WALDORF SALADE – SELDERIJ – APPEL – WALNOTEN – GEROOKTE EEND – EENDENLEVER WALDORF SALAD – CELLERY – APPLE – WALNUTS – SMOKED DUCK – DUCK LIVER	€17.50
FREEKEH SALADE – BLOEMKOOL – ZA' ATAR – GRANAATAPPEL – FALAFEL – YOGHURT (V) FREEKEH SALAD – CAULIFLOWER – ZA' ATAR – POMEGRANATE – FALAFEL – YOGURT (V)	€13.50
STEAK TARTAAR – 140 GRAM – EIDOOIER – ZILVERUI – FRITES STEAK TARTARE – 140 GRAMS – EGG YOLK – PEARL ONION – FRIES	€23.50
HAMBURGER – RODE UI – CHEDDAR – AUGURK – FRITES HAMBURGER – RED ONION – CHEDDAR – PICKLES – FRIES	€19.50
CÔTE DE BOEUF VOOR 2 PERSONEN – 800 GRAM – GROENE SALADE – FRITES CÔTE DE BOEUF FOR 2 PERSONS – 800 GRAMS – GREEN SALAD – FRIES BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN / PREPERATION TIME 30 MINUTES	€68.00

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHE – SPEK – UI – GRUYÈRE – PETERSELIE FLAMMKUCHE – BACON – ONION – GRUYÈRE CHEESE – PARSLEY	€12.50
FLAMMKUCHE – BLAUWE KAAS – PEER – WALNOTEN (V) FLAMMKUCHE – BLUE CHEESE – PEAR – WALNUTS (V)	€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