

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 €31.50
2 COURSE MENU: STARTER, MAIN COURSE

2 GANGEN MENU HOOFD- EN NAGERECHT €29.50
2 COURSE MENU: MAIN COURSE AND DESSERT

3 GANGEN MENU VOOR- HOOFD- EN NAGERECHT €37.50
3 COURSE MENU: STARTER, MAIN COURSE & DESSERT

VOORGERECHTEN

LOSPRIJS: €12.50

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

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

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

HOOFDGERECHTEN

LOSPRIJS: €22.00

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

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

DESSERTS

LOSPRIJS: €8.50

VALRHONA CHOCOLADE BOMBE – PERZIK – AMANDEL – WHISKY SOUR IJS
VALRHONA CHOCOLATE BOMBE – PEACH – ALMOND – WHISKY SOUR SORBET

KAAS VAN KEF – NOTENBROOD – KAASCRAACKERS (+SUPL. €5.00)
CHEESE FROM FROMAGERIE KEF – NUT BREAD – CHEESE CRACKERS (+SUPL. €5.00)

FRIANDISES (5 STUKS)
FRIANDISES (5 PIECES)

CRÈME BRULÉE – CITROENGRAS – GEBRANDE SINAASAPPEL – MACADAMIA
CRÈME BRÛLÉE – LEMONGRASS – ROASTED ORANGE – MACADAMIA

THE LOBBY

FIZEAUSTRAAT



A LA CARTE

EGGS BENEDICT – GEPOCHEERD EI – BRIOCHE – BOEREN HAM – HOLLANDAISESAUS EGGS BENEDICT – POACHED EGG – BRIOCHE – FARMER'S HAM – HOLLANDAISE SAUCE	€12.50
FRANSE VISSOEP – BOURRIDE – MOSSELEN – BOSUI FRENCH FISH SOUP – BOURRIDE – MUSSELS – SPRING ONION	€9.50
FINES DE CLAIRES – 6 STUKS – CITROEN – SJALOTJES IN RODE WIJNAZIJN FINES DE CLAIRES – 6 PIECES – LEMON – SHALLOTS IN RED WINE VINEGAR	€19.50
TOAST CHAMPIGNONS – GEPOCHEERD EI – CANTHAREL – PETERSELIE – OUDE KAAS (V) (MET BLOEDWORST + €3.00) MUSHROOM TOAST – POACHED EGG – CHANTERELLES – PARSLEY – MATURED CHEESE (V) (WITH BLACKPUDDING + €3.00)	€12.00
ZUURDESEMBROOD – MAKREEL RILLETTE – MIERIKSWORTEL – RODE UI – RETTICH SOURDOUGH BREAD – MACKEREL RILLETTE – HORSERADISH – RED ONION – DAIKON	€8.50
ZUURDESEMBROOD – AVOCADO – GEPOCHEERD EI – HOLLANDAISE SAUS (V) SOURDOUGH BREAD – AVOCADO – POACHED EGG – HOLLANDAISE SAUCE (V)	€10.00
BABA GANOUSH – LABNEH – PULLED PORK – SPICY MANGO CHUTNEY BABA GANOUSH – LABNEH – PULLED PORK – SPICY MANGO CHUTNEY	€13.50
CAESAR SALADE – GEPOCHEERD EI – PARMEZAANSE KAAS – ANSJOVIS – KIP CAESAR SALAD – POACHED EGG – PARMESAN CHEESE – ANCHOVY – CHICKEN	€15.00
STEAK TARTAAR – 140 GRAM – EIDOOIER – ZILVERUI – FRITES STEAK TARTARE – 140 GRAMS – EGG YOLK – PEARL ONION – FRIES	€22.50
BLEU DES CAUSSES – PEER – GEBAKKEN EENDENLEVER BLEU DES CAUSSES – PEAR – FRIED DUCK LIVER	€15.50
HAMBURGER – PADDENSTOELEN MAYONAISE – RODE UI – CHEDDAR – AUGURK – FRITES HAMBURGER – MUSHROOM MAYONNAISE – RED ONION – CHEDDAR – PICKLES – FRIES	€18.50
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	€65.00

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHE – SPEK – UI – GRUYÈRE – PETERSELIE FLAMMKUCHE – BACON – ONION – GRUYÈRE CHEESE – PARSLEY	€11.50
FLAMMKUCHE – POMPOEN – FETA – WALNOTEN (V) FLAMMKUCHE – PUMPKIN – FETA – WALNUTS (V)	€11.50

(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