



Complete inhoudsopgave van 19 kookseizoenen Cuisine Culinaire Almere (2005 – 2024)



Amuses _____	2
Soepen _____	8
Voor- en tussengerechten _____	11
Hoofdgerechten _____	18
Nagerechten _____	24

Amuses

19	2023	Venkel tomaat Champignon	4
	-	Kreukels / Bleekselderij / Lavas	13
	2024	Paprika en Anchoïade	22
		Coquilles Witte chocolade	32
		Kippenlever Witlof Appel	41
		Rammenasravioli met krab.....	50
		Ui Zalm	58
		Asperges Brabançonne	69
		Bloemkool harissa labneh Man'ouche	79
Chawan Mushi	89		
18	2022	Sushi van zwarte Quinoa	4
	-	Rode biet met in Gin gemarineerde-Zalm	11
	2023	Kachori	21
		Witlof Munster Sla.....	30
		Drie bereidingen van Aardappel	42
		Oester gegratineerd met Isid'or 	52
		oester met rode wijnsaus	52
		64 °C Ei	60
		Koningsvis, Selderij, Quinoa.....	79
Pangsit goreng met saus cabe jahe	88		
15-	2019	Aan tafel gerookte Coquille, onder Daktuin	6
	-	Mandarijnen, Avocado En Garnalen.....	16
17	2022	Bietenravioli/geitenkaas/rode ui	24
		Pompoentoffe Met Gegrilde Coquille	33
		Oester met hartige Crumble en Champagneschuim	42
		Sardineballetjes met prei Crème	51
		Pastechi Jackfruit Karni met Pika di Papaya	61
		Champignons/Slakken/Geitenkaas/Biet.....	72
		Thaise scheermessen.....	79
		Schol, Biet, Fregula Al Nero Di Seppia, Wasabi	87
		Mungbonen Met Gerookte Feta, Mini Worteltjes, Krokante Pita &Crème Van Geroosterde Courgette.....	96
		Tomaat En Komkommer	106
		Voorjaars Loempia's	116
		Haring Met Bietenhangop	127

Amuses

14	2018	Gerookte Paling / Romige Geitenkaas / Rode Biet / Boekweit	4
	-	Burrata /Krab/Avocado.....	13
	2019	Drie Soorten Kaviaar op een Aardappel Pannenkoekje	23
		Haring Onder Een Bontjas	24
		Paddenstoelen in kastanje bakje	25
		3 Bereidingen van aardpeer	32
		Hartige Soezen.....	43
		Brick a l' Escargot.....	52
		Teradito van Heilbot met strooisel van pistache, venkel, limoen en avocado olie	60
		Asperge, Courgette en Polenta.....	67
		Asperges in ei met warm aardappelschuim en kaviaar van eigeel.....	78
		Tartaar van aubergine	86
13	2017	Surprise eitjes met gerookte makreel, komkommer, venkel, appel en warm	
	-	aardappelschuim	5
	2018	Aubergine, geitenkaas, garnalen, garnalensbouillon.....	6
		Salade met witte druiven - comice peer - veldsla- rode ui - blue de auvergne en kerrie cashewnoten	11
		Tarte Flambé.....	17
		Warme garnalencocktail.....	18
		Zwarte olijf en gamba	25
		Kraanvogel van komkommer garnaal, vermicelli	35
		Garnalencocktail remake 2013.....	45
		Geroosterde langoustines met krokant gebakken bloedworst en brunoise van gerookte meloen.....	54
		Tartaar, peterselie-crème en soja-crème	61
		Kikkerbilletjes peterseliepuree asperge, gerookte knoflook saus.....	69
		Gamba met pikante ananas.....	76
		Tataki van tonijn met loempia van avocado en krab.....	77
12	2016	Tataki van zalmrolletjes met bloemkoolmousse	4
	-	Patatje met *	11
	2017	Oedang in saus oper met mango en papaja	19
		Oester met champagne	28
		Rode Biet In Bierbeslag Met Mierikswortelsaus.....	38
		Eiercrème Met Gerookte Paling En Schuim Van Zoetzure Komkommer	45
		Prei/Ricotta/Hollandaise	54
		Waldorf on a Stick.....	63
		Gebrande langoustine met kokkels	71

Amuses

		Tapas.....	81
11	2015	Komkommercarpaccio met zalmtartaar met komkommer-dilledressing	4
		Bloemkoolsalade, krenten en walnoten in filodeeg.....	11
	2016	Waterkers, Maïs, Popcorn, Gerookte eidooier, Kippendij.....	19
		Canneloni van Courgettes met Gemarineerde Zalmtartaar	28
		Amuse van lamsspiesje met aardappel	37
		Gefrituurde Tonijnrol Op Japanse Wijze.....	53
		Kaviaar van Tomaat	61
		Kofta's Met Asperge-Meloensalsa.....	70
Wafel met geitenkaas, gepofte trostomaatje en balsamicostroop.....	77		
10	2014	Vitello Tonato	4
		Komkommercocktail met groene appel	12
	2015	Toastje met kuitmayonaise en kruiden	20
		Eitje met Bloemkool, Hazelnoot en Haringkuit	28
		Gerookte zalm met zoet zuur	38
		Steak tartaar japonais.....	39
		Inktvis, gepofte paprika, aioli.....	45
		Met Brood Gebakken Sardines, Saus Van Geitenkaas, Tomaat, Dille	53
		Gazpacho met schuim van gegrilleerd paprika, gebakken sardientjes met Persillade ..	61
		Gefrituurde Asperges Met Papajasalsa	69
Bloemkoolroom met spekjes.....	77		
9	2013	Scampistaartjes met courgette en tomatensaus.....	4
		Zuurkool sandwich met pastrami en Morieljejus.....	9
	2014	Tartaar van het mes in verrine geserveerd	17
		Prei- kaas Amuse	26
		Rammenas/Oester/avocado.....	36
		Geitenkaas Croutons	43
		Caesar salade gereviseerd	51
		Sint-Jakobs mossel met een in peterseliebouillon gegaard kwarteleitje	56
		Asperges 'flamandes'	64
Cappuccino van Peterseliewortel met een wafel van bieslook.....	69		
8	2012	Mini Tortilla wraps.....	4
		Amuse van Paddenstoelenstoof	10
	2013	Massimiliano alajmo.....	17
		Geelvintonijn met kaviaardressing en komkommer-citroensalsa.....	22
		Zalm met tortilla chips, wakame en een wasabiwolk.....	28
Zalm Met Teriyakisaus, Enokitake	35		

Amuses

		Amuse van Courgette en Tonijn	42
		Eieren in het groen - Oeuf en cocotte	51
		Gebakken Parmezaanse Kaasaspergerolletjes met tomatendip	57
		Scheermessen pancetta aardappel spinazie	67
7	2011	Espuma van pecorino met peer	5
	-	Hemelse Vijgen	11
	2012	Rogvleugel met crème van linzen	20
		Spritz	28
		Amuse van bitterzoete salade	29
		Amuse van gerookte zalm met mango en kokos	29
		Geroosterde en tartaar van langoustines, pikante papaja met Japanse gemberdressing en oploop van wasabi	35
		Trio van Hollandse grijzen en roden	45
		Crostini met gemarineerde peer en parmaham	53
		Antipasta Crema di foie gras brûlée	53
		Risotto al radicchio rosso, Barbera d'Alba e Castelmagno d'alpeggio	56
		Amuse Crème Soup Two Colors	59
		Knapperige Asperges met haringdip	64
		Pittige snoepjes van Geep met Aspergedrip	65
		Zwarte-olijvenminiblinis met roze mascarpone, zalm en gemarineerde bietjes	72
6	2010	Bloem van (huis-)gerookte zalm met groene asperges	4
	-	Paté Brûlé	4
	2011	Visterrine van zalm, kabeljauw en garnalen Bisque mayonaise	4
		Lauwarme kokkels met ganzenlever en fijne groenten	4
		Viskroket & Loempia -Tod Man Pla & Po Pia Taud	4
		Gemarineerde reuzengarnalen van de grill op komkommerspaghetti en tomatencoulis	4
		Orecchioni grigliati - gegrilde oesterzwammen	4
		Aardappel "Moscovite" Met Blanke Botersaus	4
		Eimimosa met asperge-espuma	4
		St. Jakobsschelpen met vanille op gekaramelliseerde witlof met een jus van wortel en gember	4
5	2009	Trio van vijg	4
	-	Timbaal met Harder, courgette, gegratineerde tomaat en groene kruidenolie	11
	2010	Pizza Caprese decostruzione, Schiuma parmigiano	17
		Blini met gerookte wilde zalm	23
		Sushi	30
		Oysters Rockefeller	42

Amuses

		Pita toastjes met krab en aioli	49
		Marokkaanse Munt Thee.....	49
		Geitenkaasrolletjes met sesam en abrikoos.....	57
		Warm gerookte gamba met seranoham en mango, basilicummayonaise.....	63
		Lamsmerquez Roseval aardappel	70
4	2008	Zeeduivel in pancetta op een bedje van spinazie, fumet van zeeduivel en bisque	10
	-	Kwarteleitjes op gemarineerde cantharellen, mousse van knolselderij, tuile met	
	2009	staartpeper	16
		Oestershot met champagneschuim.....	22
		Tortellini gevuld met bospaddenstoelen en truffelschuim	23
		Tonijnsteak in een jasje op een bedje van peultjes en gember, wasabi mosterd mayonaise	31
		Elderflower Blush - Crostini met rauwe ham en salie	39
		Rouleau de canard, enveloppe de shi takes, tempura de fruits.....	47
		Pompoensoufflé met wit- & rood lof.....	53
		Crème Brulée van gele paprika met gebakken langoustines en boquerones	59
		Asperges met babymakreel	66
3	2007	Zeeduivel met romige kerriemosselen	1
	-	Hoedjes van sjii-take met een kwarteleitje op tomatenjam	8
	2008	Gebakken rode poon op salade van kerstomaatjes en groene asperges, olijvenvinaigrette, crème van gerookte poon en tomatenconcassé	14
		Salade met kreeft en een crème van gevogeltelever	21
		Tempura van kuruma-garnalen met Pittig-romige saus en tempura van rode paprika. 29	
		Rouleau van poulet noir met krab in gelei van gerookte paprika	39
		Heilbot in soep en balsamico sabayon	42
		Amuse van zalm met kwartelei	45
		Tartaar van lamshaas op een bedje van lamsoren met gefrituurd kwartel ei, wasabi-mosterd mayonaise	52
		Zalmcakes op salade van wilde spinazie met zeekraal, gepocheerd henne-eitje en limoenmayonaise.....	58
		Salade van Kreeft en Ganzenlever	64
2	2006	St.-Jacobs mosselen met vanille op gekaramelliseerde witlof met een jus van wortel en gember	1
	-		
	2007	Tonijntartaar met aardappelsalade, kaviaar en schaaldierencoulis.....	5
		Salade van zeeuwse oester met saus van eendenlever	12
		Tortilla de patatas in deconstructie.....	17
		Soja-marshmallows met Noordzeekrab en avocado.....	23
		Involtini de Melanzane	32

Amuses

		Komkommercarpaccio met zalmtartaar met komkommer-dilledressing	39
		Visterrine met gerookte paling.....	48
		Witte asperges met gemarineerde tonijn en langoustines en schaaldierencoulis	55
		Bacalao, bitterballetjes van kabeljauw met paprika mayonaise	62
1	2005	Bloem van (huis)gerookte zalm met een crème van groene asperges	1
	-	Oeufs en gelée	6
	2006	Bedje van gebakken paddestoelen met gestoomde oester en sorbet van komkommer en waterkers.....	1
		Carpaccio van in olijfolie gegaarde kalfslever met eendenlever, gebakken kalfsniertjes, gefrituurde uien en een sherrydressing	19
		Nobu style sushi.....	27
		Carpaccio van tonijn	43
		Rode en groene sla met ceasar-dressing en kwartelei.....	58
		Bouillabaisse van gepocheerde tong met knoflookcrème en makreelsabayon.....	65

Soepen

19	2023	Amandel.....	8
	-	Tomatensoep finish it Yourself	42
	2024	Coquilles Inktvis	60
		Broccoli Venkel Appel	71
		Saffraan bouillon heilbot schaaldieren groenteflensje	83
18	2022	Mergsoep met Selderij en Brood.....	13
	-	Kokos Massala Heilbot Chutney Mango Papaya	25
	2023	Jakobsschelp	31
		Scotch Egg.....	44
		Zeebaars Clam Chowder Selderij	63
		Tomatentartaar Met Consommé, Kappertjes En Selderij	70
		Sup Labu Kelapa (pompoen-kokossoep) met loempia	92
15-	2019	Soepje met rivierkreeftjes a la villa Lorraine	18
	-	Yin Yang Van Knolselderij-en Rucolasoep Bladerdeegring Uienzaad	36
17	2022	Sopa de Pollo Con Quimbombo.....	65
		Variatie Op Thom Kha Gai Soep.....	81
		Romige cappuccino van witlof met bacon.....	120
		Gevogeltebouillon met ravioli van spinazie en ricotta	131
		Gazpacho van komkommer met zalm	137
14	2018	Oekraïense Borshch Met Knoflook Pompushki	27
	-	Knolselderijsoep, Gepofte Knoflook, Gekaramelliseerde Appel En Salie Chips	45
	2019	Aspergesoep met kummelringen	80
		Gebakken coquille met een soepje van aardpeer, gebakken bloemkool, gebrande amandelen en Pecorino crouton	89
13	2017	Kruidige pastinaak-appel soep.....	12
	-	Pittige zoete aardappelsoep met feta en granaatappel	19
	2018	Noordzeetong met Hollandse garnaal.....	27
		Cappuccino van amandel.....	47
		Doperwten crème brûlée	79
12	2016	Soepje van Zeeuwse mosselen	15
	-	Sop Pelangi pagi.....	23
	2017	Makreel licht gemarineerd, quinoa salade, bouillon van tomaat en aardbei	30
		Aspergesoep met drie bereidingen van zalm	65
11	2015	Tomatengazpacho, garnaal, olijven met wasabi-ijs.....	14
	-	Westlandse Tomatensoep	23
	2016	Heldere selderijbouillon met garnaal en saffraan room	47

Soepen

		Bospeen, Dragon, Bulghur En Kokkels.....	55
10	2014	Witlofsoep met Lady Blue.....	15
	-	Essence van ossenstaart met geitenkaasroom.....	23
	2015	Langoustine met Snijboonsap, Quinoa en Kerrie	29
		Linzensoep met r�s al h�nout, gezouten citroen, arganolie, emulsie van eendenlever en Escargots � la Bourignonne.....	65
		Dunne Asperges Gerookte Paling Eetbare Bloemen Tuinkruiden Aspergecr�mesoep Bundnerfleisch Mini-Augurk	70
9	2013	Romige venkelsoep met kwartelfilet.....	12
	-	Roomsoep van oesters, eekhoorntjes brood en champagne.....	29
	2014	Velout� van Amandel	46
		Zwolse mosterdsoep met gemarineerde tonijn op olijventoast2	57
8	2012	Gazpacho van Oerbiet met appel en bevroren avocadocr�me.....	6
	-	Pompensoep.....	11
	2013	Soep van wilde eend met kastanjes	24
		Groene gazpacho met langoustine en basilicumsorbet	29
		Bisque de crevettes met rouille	45
		Langs de oever, soepje van kokkels en kip	52
	Victoriabaars Curry koriander	71	
7	2011	Gevogelte-roomsoep.....	6
	-	Vichyssoise met oesters, oestertempura en gribichesaus	12
	2012	Shirauo Fubuki Jitate (Tempura sprout in soep)	38
		Oersoep van aardappelen, venkelknol en gerookt spek, Friese nagelkaas toast	48
		Aspergebouillon met Tomaten Touch	66
6	2010	Lauwarme Kweeperensoep met Wortel-Gemborsorbet en Cantharellen-kletskep	4
	-	Schorseneren cappuccino met sponszwam crostini vacherin mont d'or.....	4
	2011	Piepkuiken met gnocchi van kippenjus en eigen bouillon.....	4
		Kip Kokos Soep – Tom Kha kai	4
		Torta di tonno e vitello in salsa - tonijn-kalfstartaar met saus.....	4
		Maisroomsoep Met Gerookte Paling	4
		Aspergesoep met gamba en kervel	4
5	2009	Schuimige zuring cremesoep met oesters.....	13
	-	Consomm� "Henri IV Royale"	26
	2010	Miso Nikomi Udon	35
		Clam Chowder.....	45
		Vogeltongetjes soep	52

Soepen

4	2008	Pappa al pomodoro -‘Toscaanse soep van brood en tomaat’	4
	-	Minestrone Garfagnino	6
	2009	Bisque d’Anguille fumé et les petit ravioli Farcie	11
		Wildbouillon met garnituurtje van bolletjes courgette.....	25
		Rundermuis in koffiekorst met bananenpuree en spek.....	40
		Bouillon van schaaldieren met gevulde “kooltjes “	41
3	2007	Oester- en boerenmelksoep met crostini met groene-kooltartaar en oester	10
	-	Geroosterde pompensoep met kastanjeschuim	16
	2008	Ebi no suimono Heldere soep met garnalen en spinazie	33
		Tuinkruidenbouillon met kaasdeksel.....	53
		2006	Zuurkoolsoep met kalfslever-quenelles
2	-	Wontonsoep	18
	2007	Minestra di Zucchini	34
		Romige basilicumsoep met een gevuld tomaatje	42
		Traditionele aspergesoep met ham en ei	57
		1	2005
-	Soupe à l’ail Simone Sorin		8
2006	Mossel-currysoep		13
	Koriandersoep met zeeduivel.....		30
	Soupe à l’oignon gratinée.....		36
	Gevogelte bouillon.....		37
	Soto ayam		49
	Koude komkommersoep met meloen en appel.....		60

Voor- en tussengerechten

19	2023	Inktvis.....	6
	-	Pulpo carpaccio / Zwarte quinoa kroepoek.....	15
	2024	Gepofte Knolselderij / Cantharellen	17
		Passie/Makreel/Venkel.....	24
		Eend/bataat	26
		Mini Magnum Lever Sherry gel	34
		Skrei Vanille Paprika	35
		Zeeduivel karnemelk Sambai	44
		Carpaccio van Zeebaars met Citrus	52
		Risotto met selderij en gorgonzola.....	53
		Knolselderij	62
		Ravioli Hollandse garnaal.....	73
		Zalmforel Bulgur Aardpeer.....	81
		Daikon – Miso	90
		Yakitori - Tempura	92
18	2022	Octopus, Zwarte Knoflook En Mais	5
	-	Zeebaars met parmaham en oester	6
	2023	Paling in 't groen.....	15
		Coquilles witlof ganzenlever	23
		Tartaar van rode biet met mierikswortelijs	46
		Coquilles met Serranoham, knolselderij, appel en hazelnoot.....	54
		Skrei in het groen.....	55
		Zalm Avocado Appel.....	62
		Tempura Oesters met Chinese kool en Nectarine.....	72
		Eendenborst met Whisky-jus en Shiitake chips.....	73
		Zeebaars tartaar, Oester, Avocado, Mojito	81
		Biet Wellington, Beukenzwammetjes.....	82
		Pecel - pittige salade.....	90
15-	2019	Kurkuma ei, zwarte knoflook gelei, kaviaar, mierikswortel	8
	-	Schelvis met kruidnagelzout, ongehutste pot, lauriersaus, gerookte ham, poffertjes ..	10
17	2022	Hete kip, little gem en mango	17
		Zeetong/bleekselderij/garnaal	26
		Snijboon a la Carbonara.....	28
		Vitello maccaello	35
		Steak Tartaar van Langoustine onder Kruidenrook.....	43
		Chawan-Mushi, Wakamé salade en Shiitake met hartige Custard.....	45

Voor- en tussengerechten

		Pakketje van zwart witte pasta gevuld met tartaar van langoustines	52
		Couscous van bloemkool	54
		Tonijn met korst van Pistache en Papaya Salsa, Avocadocrème en Bananen Chips	63
		Avocado/Coquilles/Avocado	73
		Risotto/Prei/Shiitake/Parmezaan	74
		Vietnamese Kingfish Tartaar	80
		Luchtige Wortel Crème, Snijbonen, Eryngii	89
		Wild Zwijn, Knolselderij, Paddenstoelensaus	91
		Mini-Pijlinktvis Met Amandeltarator En Limoenrelish, Salade Van Rode Quinoa En Waterkers	98
		Skrei Met Pistache Pijnboompittenkorst Vichyssoise Van Rucola En Peterselie Polenta, Parmezaan Frites En Aioli	100
		Tartaar Van Gebraden Diamanthaas	108
		Sint-Jacobs mossel, Courgette, Chorizo en Escabeche Bouillon	110
		Tartaar van ossenhaas met kaviaar en gemarineerde rode en gele paprika	118
		Gebakken coquille met knolselderij en Paddenstoelen	129
		Vier bereidingen van garnaal	138
		Jakobsschelpen Met Hazelnootboter En Waterkersroom	140
14	2018	Ballotine van zalmforel met vanille- en groene-olijvendressing	5
	-	Tarte tatin van sjalotten met eend, pastinaak en bramensaus	7
	2019	Zeetong/oester/prei/kropsla	14
		Eend/koffie	16
		Siberische Pelmeni met Zalm en Snoekbaars	26
		Steak Tartaar Van Hert Met Ingelegde Wintergroenten, Croutons Van Bloedworst	34
		Tarbot En Mosselen Met Saus Van Mossel, Yoghurt En Komkommer	36
		St. Jacobsschelpen, pastinaak op 3 wijzen en kumquatpickles	46
		Avocado/Komkommer/Dashi	53
		Skrei/ Crustacea	55
		Geschroeide Langoustine-crème-Aardpeer-Bergamot	61
		Risotto, gorgonzola, gegrilde groenten, tomaat, dragonolie	62
		Zeebaars met Speltwafeltjes	70
		Zilte rundercarpaccio	72
		Asperge-basilicumsorbet	81
		Japans Gemarineerde Zalm Met Sushirijst, Mousse Van Mierikswortel, Wakamé-Gel En Wasabimayonaise	87
13	2017	Witlof, Parmezaanse kaas sorbet, peer, walnoten	7
	-	Zeeduivel met saffraan saus	13
	2018		

Voor- en tussengerechten

		Tartaar van knolselderij met geroosterde peer en hazelnootkoekjes	20
		Gele biet/cantharel/wortel.....	29
		Sushiterrine met spicy zalm, wasabi en gember, dashi-sake shot, shichimi togarashi ..	36
		Oester in filo, lotuswortel chips met zeebaars, tonijn, oester in drieën, sneeuwbal met kaviaar.....	38
		In roomboter gebakken skrei met risotto, gerookte eendenlever en rode wijnsaus	48
		Zeebaarscarpaccio, komkommermatje met radijs en een crème van geitenyoghurt en zwarte peper.....	55
		Preitaartjes met kwarteleitjes en Hollandaise saus	56
		Roodbaars met mosterdvinaigrette	62
		Asperges met ei-ravioli	63
		Gemarineerde zalm en asperges, puree, gin tonic granité	70
		Asperges, paprikasaus en ei als île flottante	71
12	2016	Octopus met bataat.....	5
	-	Sprankelende sorbet.....	6
	2017	Crostini di Fegatini	12
		Scheermesje met jonge kreeft, kokos en mango, schuim van limoenblad	13
		Noordzeetong met eendenlever, zilte vélouté en duxelles	32
		Met zalmmousse gevulde Mosselen	39
		Met ossenstaart gevulde pijlinktvis, geroosterde creminipaddenstoelen en schorseneerpuree, met smoornt van de ossenstaart en mosterdolie	40
		Vrienden in het groen met rillette van kabeljauw.....	47
		Saffraan ravioli gevuld met flespompoen.....	49
		Op laurier gegrilde Kwartel, venkel en uien-siroop.....	55
		Zeeduivel in groene kool met structuren van bloemkoolsoorten	57
		Bulgur – asperge – gepocheerd ei	64
		Asperge tuintje, zuring, kwartelei.....	72
		Gegrilde coquilles, pompoen, prei, bimi, krokant van Savora -mosterd, saus van citroen verbena	73
		Txangurro.....	83
		Mul met sinaasappel-wijnsaus en gebakken paprika- en sinaasappelsalade	84
11	2015	Scheermessen met sesamzaad, frisse komkommer, sojavinaigrette met koriander	5
	-	Cornetto van filodeeg gevuld met Kalfstartaar en Paprika-ijs.....	6
	2016	Croquet van zuurkool en fazant	12
		Artisjok, Appel, Kervel, Slak, Knoflookbroodjes.....	21
		Gerookte makreel met biet en waterkers	30
		Gegrilde prei met amandel.....	32
		Brandade van Sardine op gegrild Marokkaans brood	39

Voor- en tussengerechten

		Gekonfijte Zalmtarator Met Koriander.....	41
		Gerookte coquille met sinaasappel-worteltartaar, Yuzucrème	48
		Mousse van rode biet, tuinbonen in appelcider vinaigrette, Pattison frites en katenspek	49
		Cannelloni van makreel	54
		CousCous van Basmati.....	62
		Stroopwafel met Oosterschelde kreeft	64
		Zeebaars met Citrus vinaigrette en groene asperges.....	71
		Involtini met groene asperges en eekhoorntjesbroodsous.....	72
		Haring, in tempura gebakken met risotto van rode biet en soja-reductie, krokantje van korst en nori.....	78
		Quiche met gerookte schelvis en waterkers	79
10	2014	Bietenkubiek met walnotenpesto en rozemarijnschuim	5
	-	Rokende Escabèche van sardines met artisjokkenhartenmousse.....	6
	2015	Krabmousse met gemarineerde tomaat Fries suikerbrood tosti met eendenlever ...	13
		Kabeljauwfilet gevuld met kumquat en krabravioli	21
		Jonge Kabeljauw met cantharellen, rettich en bouillon van eekhoorntjesbrood	31
		Lolly van eendenlever en rode biet	33
		Oesterzwambonbon met olijvenvinaigrette.....	40
		Kalf Americain, mayonaise van spekbokking, zure bom gelei.....	46
		Heilbot, kokkels met zure aardappel uitlek, doperwten	48
		Huzarenslaatje	54
		Knapperig gebakken zalm, Aioli in bouillon van Voorjaarsgroente.....	55
		Duo van gerookte wild zalm en makreel met inktvis mayonaise, wasabi mayonaise, gelei van zoetzuur komkommer en in aigre doux gelegde komkommer en radijs	63
		Luchtige sorbet van rode biet met Stellendamse garnalen, zeekraal en chioggiabiet... ..	73
		Kalfstartaar met spekbokking, eidooier en piccalilly.....	78
		Zeeduivel met Lavas en Rolmops	80
9	2013	Zalm met aardappel, salie en pernod.....	5
	-	Eendenborst met krikensaus en zwarte kersen	6
	2014	Zeeduivel op sjalottenpuree en gekarameliseerde mandarijnen.....	11
		Carpaccio van gele ui	18
		Zilt/Pompoen/Schol/Coquille	20
		St- Jakobs mosselen met lamsoren, groene appel en limoenvinaigrette	27
		Coquille/Komkommer	37
		Risotto/paddenstoelen.....	39
		Zwaardvis met kappertjessaus en caponata van aubergine	44

Voor- en tussengerechten

		Uientaart, boerenkoolsalade, gepofte knoflookroom.....	52
		Zalmforel biet mierikswortel appel maanzaad.....	53
		Zeewolf gegaard in gerookte boter, zoetzure prei, iets oester en saus van citroengras	58
		Rouleau van parelhoen.....	60
		Gekruide Tompouce met Lamsrugfilet.....	65
		Gebraiseerde Bloemkool.....	66
		Parfait van wilde zalm met asperge crème.....	70
		Parelhoenragout met appelrisotto.....	72
8	2012	Waldorfsalade met ananas en parelhoen.....	5
	-	Papillotte van zeebrasem.....	12
	2013	Tartaar van MRIJ.....	18
		Sandwich met gegrilde zeewolf.....	19
		Gegrilde pangafilet met warme citrusvinaigrette en gekonfijte schilletjes.....	23
		Zeebaars in zoutkorst met saké saus.....	30
		Gegrilde Panga , Coquilles, Basilicumolie En Fijne Groenten.....	36
		Kiprolletjes In Sesam Met Groenteslierten In Tomatengelei.....	37
		Scampi met spinazie en aardappel.....	43
		“Urker hammetje” met beurre blanc en Salty Fingers.....	53
		Salade Caprese “Limo Style”.....	59
		Cannelloni van asperge met gegrilde zalm, spinazie en pesto van doperwtjes.....	61
		Aspergebitterbal Aspergemousse.....	69
		Gebraiseerde Kalfszwezerik Wittebonenpuree Basilicumvinaigrette.....	72
7	2011	Dwerginktvisjes gevuld met shiitakes.....	7
	-	Op de huid gebakken roodbaarsfilet met salade en saus van tomaat en Brie de Meaux	14
	2012	Kwartel en wilde eend met een taartje van zaanse mosterdpuree, haricots verts en paddenstoelen.....	22
		Zalmquenelles met salade.....	30
		Kruidige Kwartel.....	31
		Rolmops van Tonijn en Umami oesters.....	36
		Zeebaars, kingcrab, sakedroesem, komkommer, codium en matcha-rijstsaus.....	39
		Hutspotsalade met hertenleverworst en pastinaakkroketjes.....	46
		Primi piatti, ravioloni bicolore.....	55
		Gegratineerde mosselen.....	60
		Instant gerookte Daurade.....	61
		Quinoa salade met Paarse Asperges, Sint-Jacobsschijfjes, peterseliepesto en Aspergeschuim.....	67
		Carpaccio van Nieuwe Haring.....	73

Voor- en tussengerechten

		Cornetto van filodeeg gevuld met kalfstartaar en paprika-ijs.....	74
6	2010	Duif in pastatoffees á la Meuse	4
	-	Ravioli van Bourgogneslakken met een zachte knoflooksaus	4
	2011	Licht gerookte forel met gemarineerde en gebakken coquilles en couscous van broccoli4	
		Rundvleessalade & Krokante mie – Yam Nuea & Mi Krob	4
		Gebakken kabeljauwfilet met gekonfijte aardappel en saus van gebrande paprika	4
		Lasagna di patate con gorgonzola e fonduta in salsa - aardappellasagne	4
		Cilinder van lentegroenten en kwartel met zeekraal en gebakken kwartelei.....	4
		Lauwarme salade van zeetong met tuinbonen, asperges en shiitake.....	4
		Bouillabaisse, gepocheerde tong, knoflookcrème, makreelsabayon.....	4
Jam van tomaat, witbierijs.....	4		
5	2009	Mosselen met prei, tomaatconcassee en ragfijne venkel afgeblust met witte wijn en	
	-	room	6
	2010	Pasta Alle Vongole	19
		Calamari Ripieni Con Asparagi Verdi	20
		Marbré van Gerookte Eendenborst en Eendenlever met Gewürtztraminergelei en	
		Brioche broodje	24
		Homard Thermidor	25
		Kiwada Tataki.....	36
		Kaisou Salada	37
		Tartaar van Wilde Zalm met Tobikocreme en Sashimi.....	43
		Moukh M' Charmel.....	50
		Gegrilde Hiramasa Kingfish.....	53
		Zalmforel in Gewürtztraminer	58
		Langoustine met basilicumblaadje in deeg, gefrituurd en opgediend met een basilicum-,	
		knoflookdressing.....	59
		Pannacotta van groene en witte asperges met zalmtartaar	64
		Krokante Lamszwezeriken met crème van artisjokken	65
		Bierzeeduivel, witloof met walnotenmayonaise	71
		4	2008
-	Gerookte sliptong met truffelaardappel, crème van gerookte sprot, salade van venkel en		
2009	sinaasappel		18
	“Rolmops” van rode mulfilet waarin compote van gepofte witte uien en tomaten		26
	Terrine met St. Jakobsschelpen met saffraan Hollandaise en gepofte cherrytomaat ..		33
	Parade de Bar de Mer		48
Op twee wijzen bereide, in citroen gemarineerde kabeljauw op een bedje van in beurre-			
blanc gesmoorde prei met sabayon van zoute en gerookte haring, salade van peultjes en			
citrus	54		

Voor- en tussengerechten

		Paarse, groene en witte Asperges, tomaat en spinazie in korstdeeg, gegrilde asperges en Hollandaise saus	60
		Scheermessen met sesamzaad, frisse komkommer, sojavinaigrette met koriander	67
3	2007	Duif in pastatoffees á la Meuse	2
	-	Snoekbaars met knolselderij	9
	2008	Kwartel met witlof en ganzenlever.....	17
		In de schelp gegaarde coquilles met geblakerde paprika	23
		Pijlinktvis met zwarte rijst-vulling.....	31
		Langoustines met bloedsinaasappel, venkelschuim en witte chocolade.....	41
		Salade van kwartel, tomaat en gegrilde aardappel	46
		Drooggebakken visfilet met een croûte van gruyèrekaas, geserveerd met slakken en gestoofde komkommer	47
		Krokante kalfszwezerik, groene asperges sauce Choron.....	54
		Romige risotto met lentegroenten.....	60
		Op de huid gebakken zeebrasem met bouillabaisseaus	66
2	2006	Tartaar van roodbont ijselrund met bieslookmayonaise en een poffertje van aardappel en oester.....	2
	-	2007	
		Foie grass chaud à l'Alsacienne	7
		Druivensorbet met Cava	14
		Courgette-cannelloni met Aardappel-salade, citrusyoghurt en luchtige hazelnootboter.....	25
		Burger van platte Zeeuwse oesters, tomatencompote, sla en ansjovismayonaise	27
		Vitello Tonato	33
		Gevulde courgettebloemen met mousse van mul	40
		Salade van huisgerookte Eendenborst met Portdressing	50
		Geroosterde sint-jakobsschelpen met auberginecompote, lauwwarme ratatouille vinaigrette en krokante aardappelchips.....	63
1	2005	Op de graat bereide sliptong met een lauwwarme aardappelsalade met gepocheerde makreel - olie van appel, augurk en kappertjes	21
	-	2006	
		Langoustines met pittige citroen-knoflooksaus	29
		Cocotte Claudine	38
		Risotto met fungi en sinaasappel	44
		Tortelloni gevuld met ricotta en spinazie, met saliesaus	45
		Palem kakul.....	50
		Croustade van kreeft met groene kool.....	67

Hoofdgerechten

19	2023	Rouleau van Konijn, Dadel, Pata Negra en Gelei Van Sherry	9
	-	Hertenbiefstuk / Rillette / Churros / Saffraan pudding / Dadelpuree.....	18
	2024	Hertensukade	28
		Beef Wellington (Aard) Peer Pommes Duchesse	37
		Boerderij eend met zuurkool en paddenstoelen.....	46
		Reebout met pompoentaart.....	55
		Kalfsoester Poffertjes Groente.....	64
		Rouleau van kip met pistache.....	75
		Lam aubergine jalapeño koolrabi2	85
	Entrecote - Rendang – Pastinaak.....	94	
18	2022	Pastinaak - Parelhoen - Paddenstoelen	7
	-	Skordalia met wild zwijn	17
	2023	Ree dadel mint	27
		Hert, Rode Biet en Cantharellen	37
		Ballotine van kip met maïs.....	48
		Sous Vide gegaarde Patrijs met truffel en aardpeer	57
		Picanha Ui Rolls	65
		Kalfswang met rode biet en Nootmuskaat-bieten crème	75
		Roti van kalfshaas, Sjalot, Groene kruiden	84
	Sateh Maranggi, Daging Rendang, Urupan en rijst.....	93	
15- 17	2019	Lamsschenkel in Brick sinaasappelcouscous, meiraap, wortel	12
	-	Kalfsoester Gruyère granité, Bospaddenstoelen, Spinazie lasagne	20
2022	Wilde eend met vanille-portsaus, 2 bereidingen van pompoen, gefrituurde schorseneren	29	
	Kreeft met een luchtige saus van beurre vert, zalf van aardappel en kaviaar	38	
	Tarbot in zoutkorst, consommé van Hi-ji-ki, Kokkels, Venusschelpen en eendenlever.	47	
	Wildzwijnhaas met spruitjes, kaantjes, Sjalottenmarmelade en een jus van Banjuls... ..	56	
	Cubaans gemarineerde Geiten rack met Caribische groenten, mangosaus en Funchi Hasá	67	
	Eend/Ui/Vlier	75	
	Gado Gado	83	
	Wilde Eend, Spitskool, Wortel, Cèpes, Gebrande Ui	92	
	Pappardelle Met Harissa, Ribeye Rollade, Kappertjes, Groene-Asperges, Kalamata Olijven, Olijven Tuille en Sumak Crème.....	102	
	Gevulde Kwartel Met Cantharellen	112	
	Hertenmedaillons sous vide met tuinboontjes en pastinaak chips.....	122	
	Kwartelrouleau met ham, humus, risotto, edamame en antiboise	133	

Hoofdgerechten

		Gevulde lamsbout met asperges, morieljes en ravioli	142
14	2018	Faux filet 'Le Bocquillon' Gegrilde lendestuk omringd door slaharten en beukenzwammen in combinatie met rundertartaar geserveerd op een mergpijpje	9
	-		
	2019	Polderhoen "Kwintet"	18
		Shashlik , gevulde Paprika, Satsebeli, gevulde Lavash en zoute Augurk	28
		Haas Wellington met rode koolsalade en sjalot-appeljus	38
		Magret van eend met gevulde peer en gekarameliseerde witlof	48
		Houtduif/linzen/salie	57
		Sukade-Prei- Eryngii-Pata Negra Ham-Lucifer aardappel	64
		Kwartel Tagliatelle al cacao	74
		lamsbout met groene asperges, artisjokhart en aardappelwafels.....	82
	Gestoofde Kalfs-koontjes met gesmolten eendenlever, aardappelmousseline, appeltjes en Beurre Noisette.....	91	
13	2017	Anjou duif op 2 manieren met fondantaardappel, lauwwarme salade, geglaceerde druiven en rode portsaus	8
	-		
	2018	Gebraden parelhoen met ganzenlever.....	14
		Fazantfilet met aubergines en een saus van zwarte paddenstoelen en Hasselback aardappels	21
		Haas/peer/aardpeer	31
		Aigamo rosuni, eendenborst in gezoete sojasaus, daikon en soba noedels	41
		Rundersukade met een kroket van rode biet, aardappel en knolselderij	50
		Beef Bulgogi met taugé in lardo di collonata en taugé tempura	58
		Gelakte kalfswang, kalflende en krokant gebakken zwezerik.....	65
		Geitenlam geroosterde groene asperges crème en geitenkaas polenta	72
	Lamsrug met ratatouille en dadelcrème	81	
12	2016	Eendenborst Met Radicchiovulling, Gnocchi In Romeinse Stijl En Gefrituurde Courgettes	7
	-		
	2017	Hollandse ree-dij met smeùige bloedworst, rode biet en bramen	16
		Dada bebek saus djeroek, Sawi idjo isi taugh	24
		Reerugfilet op houtskool, crème van olijf en aardbei , bitterballen van spruitjes en laurieraardappeltjes	34
		Kalfsfilet met pommes duchesse	42
		Gevuld kalfsgebraad, geglaceerde worteltjes, aardappelkroketjes en mousselinesaus.....	51
		Hutspot Met Runderlende Van De Bbq	59
		Melkkalf – Maïs –Spitskool – Mini Champignons	67
		Gegrilde lamsfilet met lasagne van schouder, geroekte aubergine, paarse aardappel, ratatouille, waterkers	75
	Barbarijse of Moskovische eend.....	86	

Hoofdgerechten

11	2015	Lamsrack in een kruidenjasje, lasagne van gegrilde groenten en stro-aardappeltjes	7	
	-	Gebakken eendenlever met bieten, bessen en amandelschuim	16	
	2016	Oerwortel, Quinoa en Wild Konijn	24	
		Gebraden Canette met een saus van rodekool	33	
		Musakhan: kruidige parelhoen op Bedoeïense wijze.....	43	
		Wildzwijnrol met pompoen, paddenstoelen, spruiten, blauwe druiven en amandelen	50	
		Kalfsentrecote Met Tagliatelle Van Courgette En Pistachepesto.....	57	
		“Texels” lamsvlees met structuren van Limburgse asperges	67	
		Gebraden geitenlam met couscous en asperges.....	74	
Lamsrump met malaga, pommes tsarine, lente groenten kruim van Parmaham.....	81			
10	2014	Ganzenborst in kruidenkorst en roquefort-Banjul-jus, radicchio en gemarineerde vijgen in balsamicoazijn.....	8	
	-	2015	Snorrepotsje, nagelhout, perenbliksem	16
		Duif Clamart.....	24	
		Hertenbiefstuk met witte chocolade en cranberries	34	
		Gestooft Iberico varkenswang coquilles saus van cepes zelf van bloemkool en truffel	41	
		Reegeit filet en stoof, witlof, gezouten boerenyoghurt, cruesli.....	50	
		Gevuld Parelhoenboutje Met Gekonfijte Knoflook En Pancetta.....	57	
		Langzaam gegaarde lamsschouder met savooiekool en jus van sjalotten/laurier.....	66	
		Tongschar, gepocheerd op citroengras met courgette en asperges in citroen / sesamzaadsaus	74	
		Schotse lamscarrés, jus van mosterd en honing, Chateau aardappel, gel van biet en van doperwtten, structuur van biet	82	
	9	2013	Kalfsmedaillon met een rode en gele paprikasaus, seizoensgroenten en tagliolini	7
		-	Hert met saus van ossenstaart en jus de veau, poffertjes van knolselderij en trompettes de la mort	13
2014		Koffertje van houtduif	22	
		Rogvleugel met warme spitskoolsalade en dragon.....	31	
		Wildzwijn medaillons Gortsotto, Knolselderijmousseline	32	
		Kalfslende/Knolselderij/Biet/Dragon.....	40	
		Konijnenbout met roquefortsaus	47	
		Zwezerik, Niertjes en Lever van het kalf, Auberginekaviaar	54	
		Gebakken asperges met kabeljauw, doperwtencrème en kreeftensaus.....	67	
Kalfshaas met Sechuan peper en vanille	73			
8	2012	Konijn met knolselderijvlaai en gedroogde pruimen	7	
	-	Ossenhaas gesmoord in rode wijn rozemarijn polenta kroketjes.....	13	
	2013	Gebraden hertenmedaillons.....	20	

Hoofdgerechten

		Hazenrug gebakken in notenolie, compote van peren en gehakte amandelen in rode wijn, mousseline van schorseneren.....	25
		Groene koriandercurry met spicy eend en limoen risottini	32
		Lamsschenkel in de oven gesmoord met sjalot en aceto balsamico.....	39
		Ravioli van kreeft	47
		Ziltig verpakte Lamshaas, zeevruchten, zeegroenten en mousseline	54
		Gepocheerde kalfshaas, asperges, ravioli zoete ui, rozijntjes en kappertjes	63
7	2011	Livar ribstuk met streekpaddestoel en gedroogde ham, aardappelgarnituur, sperzieboontjes en een morieljesaus	8
	-		
	2012	Gebraden Anjouduif in rode wijnsaus en met foie gras en champignons gevulde mezzaluna	16
		Gebakken hazenrug met een taartje van witlof en knolselderij, lasagne van appel en veenbessen en mierikswortelsaus.....	24
		Hertenbiefstuk met Aachener Printensaus en een winters garnituur	32
		Wagyu sukade, Japanse kleefrijst, gevulde shiitake met knolselderij, rodewijnjus met zoetzuur van gember	41
		Gestoofde kalfswang met preiharten, en Madeira-morillejus	49
		Vitello alla Milanese, Gremolata	56
		Gebraden lamsfilet met morieljes en voorjaarsgroente	62
		Op de huid gebakken wilde zeeforel met lentegroenten op bouillon met slagroomdragon	69
		Kreeftenragout met Rucolarisotto	75
6	2010	Gepocheerde ossenhaas vergezeld van aardappelmousseline en gebakken witlof	4
	-		
	2011	Gerookte Kreeft op wilde spinazie met pittige sabayon	4
		Griet met panade van mosterd en peterselie, aardappelmousseline, zeevieren, Priestleyroom	4
		Twee bereidingen van patrijs warme sherrygelei verpakt in zwarte kool	4
		Gebraden Reerug met paddenstoelenduxelle loempia van zuurkool en cranberry en Aardappelpoffertje	4
		Rode curry met garnalen - Gele curry met groenten, Papajasalade Koong Paneng - Phak Phad Massaman, Som Tam Esan	4
		Saucijsjes van eendenpootjes in saliejus en op de huid gebakken eendenborstfilet	4
		Pollo alla cacciatora - piepkuiken op Jagersmanier	4
		Varkenshaas Aardappelmandje met Asperges En Paksoi Met Sesam.....	4
		Teryaki van struisvogel met Japanse noedels en avocado-wasabi-mayonaise	4
		Boeuf Wellington	4
5	2009	Zacht gegaarde varkenslende met Hollandse geitenkaas, transparante groentenrolletjes en kroepoek van rijst	7
	-		
	2010		

Hoofdgerechten

		Ballotine van duinkonijn met olijven en tomaat, wilde spinazie met walnoten, Jus van konijn met zwarte olijven	14
		Saltimbocca con marsala, Purè di zucca, Barlotti Fagioli e Finocchio	21
		Gebraden (wilde) gans met aardappelkroketjes, gekonfijte appel en spruitjes	27
		Wagyu Tataki, O-Hitashi & Fukumé Ni	38
		Golden Braised Bison Ribeye, Jacked Potato, Cranberry compote & Sugar Snaps	46
		Struisvogel eye filet met mangosalsa	54
		Piepkuiken met ganzenlever en truffel	60
		In oven bereide kabeljauw met rode bieten en passievruchtencoulis.....	67
		Lamfilet gepocheerd in lentebok, aspergereepjes in biersaus Peterselie Aardappeltjes	74
4	2008	Sella Di Maiala Al Cavolo Nero Con Invarinata Alla Erbe	7
	-	Tournedos van wilde eendenfilet gestoofd boutje, jus de canard Haricots vert,	
	2009	gekarameliseerde vijg gepofte knoflook, pommes pailles	12
		Wilde duif met asperge, boutje in krokante brick, ganzenlever met abrikoos en duivenjus met drie sherry's.....	19
		Reekalf op drie manieren, jus van Banyuls, knollentuintje, pommes duchesse	27
		Boven specerijendamp gegaarde rog inktvissaus, venkelcrème Krokante wijnbladeren, druiven en munt olie	35
		Tournedos van Haas met witlof en stoofpeer	42
		Fettine annodate, noisette de veau, duxelles d' Amsterdam, riz de citron	49
		Lamsrack in een kruidenjasje met lasagne van gegrilde groenten en stroaardappeltjes	55
		Kalfsniertjes met zacht gegaarde kalfslever, zwezerikkroketjes, voorjaarsgarnituur met kalfstong, morilles, appel en groene knoflook, kalfsjus	62
		Filet de boeuf Wellington met maderasaus, little gem etuvé en Petit Pois Françaises .	69
3	2007	Pakketje van kalfsvlees, romige waterkers, wortelspaghetti en paddenstoelenfricassee	4
	-	Gebraden wildzwijnfilet met pastinaakmousseline en zuurkoolloempia met laurierjus	11
	2008	Rosé gebraden kalfslende, fritot van kalfswang, zalf van gele oerwortel, koolrabi en pommes lorette	18
		Hertenmedaillons met ganzenleversaus	25
		Kamo Jibu-ni	35
		Suddereend met Japanse aardappel	35
		Chikuzen-Ni16 Suddergroenten in Sojasaus.....	36
		Rolletjes van kalfsvlees met gedroogde ham en bloemkoolmousseline.....	49
		Lamsfilet met gelakte ribbetjes op een bedje van raapstelenpuree en jus d'Agneau ..	55
		Traditionele asperges met aardappelen, ham en Hollandse saus.....	61
		Barberie-eend met meiknollen.....	67

Hoofdgerechten

2	2006	‘Hammetjes’ van Urk met zoethout en gedroogde varkensrug	3
	-	Reebiefstukjes in rode wijn met gebakken peer en aardappelnestje	9
	2007	Gestoofde kalfswang met eendenlever en knolselderij	15
		Tournedos van haas met paddenstoelensaus	19
		Zeebaars met artisjokcrème en mousseline van macvin, citrusvinaigrette	29
		Ossobuco Rustico con Polenta e Finocchi al forno	35
		Gevulde kwartel met paddenstoelen en marjoleinsaus	44
		Lamsrack met Ratatouille	51
		Blanquette de Veau met voorjaarsgarnituur	58
		Gestoomde wilde zeebaars, couscous met kreeft en een saus van champagne	64
1	2005	Gepocheerde ossenhaas vergezeld van aardappelmousseline en gebakken witlof	3
	-	Houtduif met linzen uit ‘le Puy’ en salie in een jus met ‘Banyuls’	9
	2006	Eend met geroosterde-knoflookrisotto, rode-wijnreductie en cantharellenpuree	15
		Gebraden hertenkalffilet met gestoofde en gefrituurde schorseneren en een crème van jeneverbessen	23
		Lamskoteletten met Miso Anti-cucho saus	31
		Wildzwijns-filet met winters garnituur	39
		Kwartel in krokant pastanestje	46
		Indisch Buffet	51
		Langzaam-gebakken zalm met rode-wijnrisotto, tijm en groene asperges	61
		Entrecôte met sjalottencompôte, artisjokkenpuree en soufflé-aardappeltjes	69

Nagerechten

19	2023	Pistache Chocolade Walnoten	11
	-	Peer / Chocolade-kardemonsaus / Crème crue.....	20
	2024	Oosters zoet.....	30
		Vanille Chocolade Koffie	39
		Brownie Stoofpeer	48
		Red Velvet.....	57
		Stroopwafels.....	67
		Gepocheerde peer met roomijs van vijg en amandel met een crunch van amandel	77
		sinaasappel witte chocolade zwarte olijf	87
		Sesam - Purin - Matcha.....	96
18	2022	Mango - Limoen - Lycheesorbet	9
	-	Baba Rum Appel.....	19
	2023	Vanille appel kardemom	29
		Sinaasappel	39
		Souffle van boerenkwark,	50
		appel en kaneel-ijs.....	50
		Citroen-meringuetart, rood fruit en chocolade-munt blaadjes.....	58
		Rabarber Framboos zwarte Bes	68
		Diverse Texturen van Aardbei met Sechuan krokantje	77
		Crème brûlée van Macadamia en Asperge, Macadamia ijs, Merengue, opa's Karamelsnoepjes.....	86
	Cake Pisang Gula Djawa Met Kokosroomijs	96	
15- 17	2019	Panna cotta van Geitenkaas, Olijfolie ijs, Nougatine, hazelnootcrunch, Pistache	14
	-	Chocolade mousse, gemarineerde sinaasappel, bananenijs en hazelnootpasta-koekjes	22
	2022	Soepje van Korenwijn Amandelspongecake diverse bereidingen van appel	31
		Crêpes Suzette	40
		Fruits de Mer doux.....	49
		Champagnemousse, karamel, , zoethoutballetjes. blauwe bessengel.....	58
		Cassave pone, Ananas-Kokos ijs en met Rum Geïnjecteerde Ananas en Gebakken Banaan	68
		Citroen/Roodfruit/Citroen.....	77
		Banaan Met Pinda, Kokos En Kerrie	85
		Peer En Amandel.....	94
		Gebakken kwarktaart, chocolade ganache, karamel-pinda ijs.....	104
		Semifreddo van Walnoot, Honing en Stoofpeer	114
		Gekaramelliseerde peren-tatin met gorgonzola-ijs en room	125

Nagerechten

		Worteltaart met gemberijs, sabayon van gemberbier, crèmeux van basilicum en wortellint	135
		Aardbeien, Champagnesorbet , Aardbeien En Vanilleroom.....	145
14	2018	Poire Belle Hélène Op Onze Wijze	11
	-	Framboos/Mascarpone	21
	2019	Het Russische Bos	30
		Vijg	41
		Chocoladetaart Met Ivoor-Roomijs, Bittere Sinaasappelsaus En Sinaasappelkrullen Met Zwarte Peper.....	50
		Chocolate Salty Balls.....	58
		Mandarijnijs- kardemom-Curry-Hangop-Dropmousse.....	65
		Crespelle agli Amaretti.....	76
		Krasnapolsky Taartje van pistache-asperge ijs en aspergemakarons.....	84
		Citroentaartje, gebrande meringue, frambozensorbet en tuile.....	93
13	2017	Vanillezanddeeg witte chocolade parfait frambozenschuim.....	10
	-	Moelleux van chocolade met koffie-ijs en notenklets kopje.....	15
	2018	Gekruide biet en wortel met yoghurt munt ijs en krokante bietenwafels.....	23
		Gerookte chocolade mousse	33
		Nashi-gember strudel, matcha ijs en sesamwafel	43
		Frambozenpoffertjes met frambozenboter en crème fraîche ijs	52
		Met pistache gevulde chocoladepeer, citroen-makarons en witte chocolade roze peperijs	59
		Aardbei-rabarber	67
		Fraise Romanoff en gemarineerde aardbei-asperges	74
		Vier bereidingen van watermeloen, gekonfijte winterpeen en gepofte en gekaramelliseerde couscous.....	83
12	2016	Chocolade-sherrycake met hazelnoten met sherry roomijs en rozijnen en Sherry - rozijnenroom	9
	-		
	2017	Irish Coffee ijs, Karamelmousse, Tiramisu	17
		Koffiecrème met karamel, pinda-ijs – kaffirgel	26
		De truc - Met het ei.....	36
		Variaties met chocolade	43
		Noten-ijspakketjes	53
		Savarin van mango met meloen en basilicumstroop	61
		Liaison Fatale	69
		Panna cotta van appel, tarte tatin van peer, karamelsaus en kaneelijs	78
		Sinaasappeltaart en sinaasappelijs en carajillo	87

Nagerechten

11	2015	Trio van Gembermousse met aardbeiensaus, Sneeuweieren, Amandelkoffie.....	9	
	-	Lycheemousse met rozenijs & amandel chocolade crumble	17	
	2016	Haagse Hopjes, Gezouten Mascarpone	26	
		Biscuit van Guanaja met structuren van mandarijn	35	
		Muskaatjies met Libanese donuts, citroensiroop en Turkse koffie.....	45	
		Appelcheesecake en parfait van kaneel	52	
		Witte Chocolade En Citroen	59	
		Bananarama's	69	
		Gemberasperges Met Frambozen En Sinaasappelijs, Honing-Aspergemosse Met Rabarbercompote.....	75	
		Zomerkoninkjes-taartje met spekjes, gelei van szechuan peper bombe van citroen en aardbei	83	
10	2014	Clafoutis van perenconfituur naar een recept van peren uit de abdij van Timadeuc met vanille en esdoornsiroop	10	
	-	2015	Gebrande room van zoethout trekdropijs jan in de zak	18
		Chocoladefondant met koffieroom	26	
		Lolly van Malibu	35	
		Zoute karamel Lolly.....	36	
		'Shake' van rum en dragon	37	
		Passievruchtgelei met mascarpone mousse en Pure chocolade-ijs	43	
		Krokante bommetjes van kokos en pistache in limoenblad crème.....	52	
		Citroenmaanseedcake met een frisse hangop, bavaroise van framboos, compote van mango & passievrucht, gemarineerde peer met daarbij een gelei van pitahaya	58	
		Crème brûlée van chocolade met een sorbet van passievrucht, cremeux van kokos ...	68	
		Aardbeien geglaceerd met karamel, olijvenkoekje en basilicum crème fraîche parfait	75	
		Losgeslagen appeltaart.....	84	
	9	2013	Semifreddo met grappa en mokka	8
-		Goudreinetten Gevuld Met Noten-Frangipane	15	
2014		Geitenkaasjies met wortelwalnotentaart.....	24	
		Omelette Vesuvienne met frambozen	34	
		Rubik's Dessert	42	
		Cranberryparfait met chocolade Cranberrycoupe	49	
		Vloeibare citroentaart, szechuanpeper, groene thee, valse meringue.....	55	
		Griesmeelsoep met Ristretto en Mokka mousse	62	
		Rabarber-appel crumbletaart en yoghurt-kardemonijs	68	
		Fraisier van rabarbermousse	75	

Nagerechten

8	2012	Met specerijen gebraden nectarines met gekarameliseerde paprika.....	9
	-	Trio van appel met Vanillesaus , Appelsorbet IJs en Citroenmacarons.....	15
	2013	Studie van Kaas.....	21
		Trio van Gembermousse met aardbeiensaus, Sneeuweieren, Amandelijskoffie.....	26
		Pannacotta van sereh, chocolade lolly met kokos en een ijs van bloedsinaasappel.....	34
		Na achten met karnemelk-basilicumijs	40
		Bitterkoekjestaart, Amarene Parfait.....	49
		Valse Tiramisu.....	55
		4 Fruitsoepjes met kruiden en citroengrasschuim	65
Baba au Rum Sinaasappel	74		
7	2011	Rode vruchten in Moscato gelei met dunne room en puree van rode vruchten.....	10
	-	Sorbet van braam en biet met gepocheerde perzik en lauwwarm schuim van witte	
	2012	chocolade, Coeur de Cognac	19
		Palet D'or Met Chocolade-Hazelnootijs En Passievruchtenroom	26
		Maanzaad parfait met frambozenpuree	34
		Sweet Tokyo Taste.....	43
		Pavlova, Gemarmerd kaneelijs en advocatenbluf	51
		Gianduiotto di Ganache Latte in piedi alla liquirizia Nuvolette di ricotta frita	57
		Chocolade-oester met een parel van rozemarijnijs.....	63
		Wit en rood goud, asperges en aardbeien	71
Misérable met aardbeien	76		
6	2010	Charlotte van blue stilton met portgelei	4
	-	Coulis van rood fruit met gevulde soes en Limoncello ijs	4
	2011	Drie bereidingen van Peer	4
		Chocolade tompouce met calvados appeltjes venkelmousse en Pedro Ximénezroomijs	4
		Cannelloni van Mango met kruidnagelcrème, wortel-sinaasappelgranité en hangop met vanille.....	4
		Kokos custard met fruitsalade - Sankaya.....	4
		Geitenkaas met gemberhoning in wijn gepocheerde peer	4
		Flensjes gevuld met sinaasappelsoufflé en warme sinaasappelcompote	4
		Semifreddo al finocchio con lenticchie di castel fiorito - Parfait van gekonfijte venkel met sinaasappelsaus en linzen.....	4
		Duo van chocolade met aardbeien en mangocoulis met ruitgarnituur	4
		Taartje van mascarponemousse met aardbeien	4
		Komkommerravioli	4
		5	2009
-	Mokka Parfait, amandel, peer, zabaglione en chocoladeschotsen		16
2010			

Nagerechten

		Cassata Siciliana	22
		Crêpes suzettes, vanille-ijs, sinaasappel saus	29
		Kabochoa Yokan & Ohagi	40
		Blueberry Heaven	47
		Kokoscrème karamel met passievruchten, sorbet van Rooibosthee	56
		Sabayon à la sicilienne	61
		Mokkacharlotte met ijs en noten	68
		Trio van rabarber	76
4	2008	Coppa Calda Del Sottobosco Con Castagnaccio	9
	-	Mousse de mascarpone met sinaasappelsorbet bramencoulis onder een cloche van	
	2009	spinsuiker	14
		Warm taartje met koffievulling en amarenen met siroop	21
		Laagjesterrine van gepocheerde peer, gekarameliseerd met rietsuiker en half geslagen	
		room en vanille-ijs en kletsspiraal	29
		Gebraden ananas, sesamtompouce met citroengrasmousse, Grapefruitgelei	37
		Flensjes gevuld met mascarpone/veenbessen mousse	44
		Sorbet de lychees aux coulis de papaja	51
		Studie van eiwit, eidooier en agar agar	57
		Komkommerravioli met aardbeien, panna cotta van ricotta, aardbeien coulis en	
		aardbeien sorbet	64
		Slotakkoord van rood fruit, kersensorbet en champagnesabayon	71
3	2007	Tarte tatin à la vanille	6
	-	Gestoofde kweeperen met mousse van karnemelk en chips van kruidkoek	13
	2008	Yoghurtmuntijs met gesuikerde groenten en kadaïfi	20
		Variatie op een koffiedessert	27
		Bento-doos	37
		Ananascompote met dragonsiroop, sambuca ijs en kokosschuim	43
		Kersendessert met chocoladebrownie, witte-chocoladeschotten en champagnesabayon	
		50
		Clubsandwich van geroosterd Fries suikerbrood Aardbeien met groene peper en	
		vanillevla	57
		Citroentrifle met zomerfruit	63
		Diverse soorten bereidingen van rabarber	69
2	2006	Coulis van rood fruit met gevulde soes en limoncelloijs	4
	-	Chocolade-capellini di Angelo in filodeeg met aardbeienijs, mangomousse en	
	2007	frambozensaus	10
		Charlotte van blue stilton met portgelei	16
		Bloedsinaasappelsoufflé met chocoladesorbet	21

Nagerechten

		Lasagne van chocolade en groene thee, kokoscrème en yuzusorbet	31
		Trio Caffè: Tiramisu, Granita di Espresso, Gelato di Caffè	37
		Mousse van peren met peer en een sabayon van pistache	46
		Rabarber-roomkaastaartjes met Rabarbercompote	53
		Studie van Aardbeien en Chocolade.....	60
		Dunne gekaramelliseerde korst met banketbakkersroom, Lambada aardbeitjes en gmarineerde rabarber en sorbet van rabarber en roze pepertjes	66
1	2005	Gegratineerde perenparfait geserveerd met saffraanvanille saus.....	4
	-	Pesche Fritte chocoladecups met Vino Cotto	10
	2006	Nogaparfait met mangosalsa met mint.....	17
		Granité van espresso met een mousse van chocolade, half geslagen vanilleroom, gekaramelliseerde gepofte rijst	25
		Ijs van groene thee met Azuki-espresso.....	34
		Warm Appel-Amandeltaartje met Vanille-Amandelijs en Geslagen Room.....	41
		Semifreddo van witte chocola met noten en chocoladegarnering	48
		Es durian	57
		Ugli/grapefruit-gratin - tequila/chili-sorbet.....	63
		Ijs met witte chocolade en amandelen met mango en gekarameliseerde flensjes	70