



Complete inhoudsopgave van 20 kookseizoenen Cuisine Culinaire Almere (2005 – 2025)



Amuses _____	2
Soepen _____	8
Voor- en tussengerechten _____	11
Hoofdgerechten _____	19
Nagerechten _____	25

Amuses

20	2024	Zeeduivel gerookt spek koolrabi radijs.....	4
	-	Pani Puri.....	14
	2025	Tartaar van entrecote merg rode biet spicy mayo	23
		Millefeuille van Biet.....	32
		Courgette basilicum ui	42
		Tomaat.....	52
		Caesarsalade.....	53
		Kaaskroket nieuwe stijl.....	62
		Tarbot asperge.....	72
		Ei, paling, tuinboontjes, asperges, mosterd	82
Aubergine Walnoot Radicchio	93		
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

Amuses

		Pastechi Jackfruit I 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
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, garnalenbouillon.....	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

Amuses

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
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 Morieljeus	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		

Amuses

		Sint-Jakobsmossel 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
		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

Amuses

		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
		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 staartpeper	16
	2009	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

Amuses

		Zalmcakes op salade van wilde spinazie met zeekraal, gepocheerd henne-eitje en limoenmayonaise.....	58
		Salade van Kreeft en Ganzenlever.....	64
2	2006	St.-Jacobsmosselen 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
		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

20	2024	Kropsla forel ei	18
	-	Kastanje soep Eekhoorntjesbrood gerookt spek	26
	2025	Bisque Garnalen	36
		Gerookte biet coquille	46
		Soep van kastanjes gerookte paling scheermessen	54
	Pieterman Garnaal Kropsla	95	
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- 17	2019	Soepje met rivierkreeftjes a la villa Lorraine	18
	-	Yin Yang Van Knolselderij-en Rucolasoep Bladerdeegring Uienzaad	36
	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

Soepen

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	
		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	

Soepen

		Aspergesoep met gamba en kervel	4
5	2009	Schuimige zuring cremesoep met oesters.....	13
		Consommé "Henri IV Royale"	26
	2010	Miso Nikomi Udon	35
		Clam Chowder.....	45
		Vogeltongetjes soep	52
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
2	2006	Zuurkoolsoep met kalfslever-quenelles	13
		Wontonsoep	18
	2007	Minestra di Zucchini	34
		Romige basilicumsoep met een gevuld tomaatje	42
		Traditionele aspergesoep met ham en ei	57
1	2005	Cappuccino van amandel.....	2
		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

20	2024	Linzen Bieslook Eend	6
	-	Risotto bloemkool zwarte knoflook zilverui geitenkaasmousse	8
	2025	Tarbot rode kool olijf	16
		Linguine alle Vongole.....	25
		Bloedworst appel brioche	34
		Zalmforel wortel groene kruiden	44
		Coquille, bloemkool en hazelnoot	56
		Zeebaars komkommer hangop	64
		Doperwten gamba's pasta	66
		Zwezerik knoflook oesterzwammen	74
		Zeeuwse bloemkool.....	76
		Flan van witte asperges met amandel	84
		Gnocchi van spinazie met gorgonzola en walnoot	86
		Rund-koffie-banaan	97
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	

Voor- en tussengerechten

		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
17	-	Schelvis met kruidnagelzout, ongehutste pot, lauriersaus, gerookte ham, poffertjes ..	10
	2022	Hete kip, little gem en mango	17
		Zeetong/bleekselderij/garnaal	26
		Snijboon a la Carbonara.....	28
		Vitello maccairello	35
		Steak Tartaar van Langoustine onder Kruidenrook.....	43
		Chawan-Mushi, Wakamé salade en Shiitake met hartige Custard.....	45
		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 Vichysoise Van Rucola En Peterselie Polenta, Parmezaan Frites En Aioli	100
		Tartaar Van Gebraden Diamanthaas	108
		Sint-Jacobsmossel, 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

Voor- en tussengerechten

		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	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 zalmousse 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 flespompoe.....	49
		Op laurier gegrilde Kwartel, venkel en uien-siroop.....	55

Voor- en tussengerechten

		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
		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 eekhoortjesbroodsous.....	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 eekhoortjesbrood	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

Voor- en tussengerechten

		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- Jakobsmosselen met lamsoren, groene appel en limoenvinaigrette	27
		Coquille/Komkommer	37
		Risotto/paddenstoelen.....	39
		Zwaardvis met kappertjessaus en caponata van aubergine	44
		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

Voor- en tussengerechten

7	2011	Dwerginkvisjes gevuld met shiitakes.....	7
	-	Op de huid gebakken roodbaarsfilet met salade en saus van tomaat en Brie de Meaux	
	2012	14
		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
		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 broccoli.....	4
		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

Voor- en tussengerechten

		Moukh M' Charmel.....	50
		Gegrilde Hiramasa Kingfish.....	53
		Zalmforel in Gewürztraminer	58
		Langoustine met basilicumblaadje in deeg, gefrituurd en opgediend met een basilicum-, knoflookdressing.....	59
		Pannacotta van groene en witte asperges met zalmartaar	64
		Krokante Lamszwezeriken met crème van artisjokken	65
		Bierzeeduivel, witloof met walnotenmayonaise	71
4	2008	Crostini Di Fregatini Di Pollo	5
	-	Gerookte sliptong met truffelaardappel, crème van gerookte sprot, salade van venkel en sinaasappel	18
	2009	“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
		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 ijsselrund 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

Voor- en tussengerechten

	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

20	2024	Konijn spinazie walnoot olijf.....	10
	-	Eend gratin biet.....	19
	2025	Eend Pastinaak tarte tatin	28
		Poldergans Calvados Knolselderij	38
		Eend pastinaak vijg.....	48
		Fazant savooiekool bekenzwam knolselderij.....	58
		Kalfswang Risotto Wortel.....	68
		Lam – Geitenkaas - Pesto.....	78
		Lamsbout, pommes duchesse met Soubise van gerookte ui, Rouleau van doperwten.	88
Kalfssukade Stroganoff	99		
19	2023	Rouleau van Konijn, Dadel, Pata Negra en Gelei Van Sherry	9
	-	Hertenbiefstuk / Rilette / 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	

Hoofdgerechten

		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
		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, artisjokharten 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, kalfslende 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 smeùge bloedworst, rode biet en bramen	16

Hoofdgerechten

		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, gerookte aubergine, paarse aardappel, ratatouille, waterkers	75
		Barbarijse of Moskovische eend.....	86
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	Gezonde borst 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
		Gestoomde Iberico varkenswang coquilles saus van cepes zalf 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 doperwten, 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

Hoofdgerechten

		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
		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
		Gestooft 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
	-	Gerookte Kreeft op wilde spinazie met pittige sabayon	4
	2011	Griet met panade van mosterd en peterselie, aardappelmousseline, zeevieren, Priestleyroom	4
		Twee bereidingen van patrijs warme sherrygelei verpakt in zwarte kool	4

Hoofdgerechten

		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	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
	-		
	2009	Tournedos van wilde eendenfilet gestoofd boutje, jus de canard Haricots vert, 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
	-		
	2008	Gebraden wildzwijnfilet met pastinaakmousseline en zuurkoolloempia met laurierjus	11

Hoofdgerechten

		Rosé gebraden kalfslende, fritot van kalfswang, zelf 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
2	2006	'Hammetjes' van Urk met zoethout en gedroogde varkensrug	3
	-	Reebiefstukjes in rode wijn met gebakken peer en aardappelnestje	9
	2007	Gestoomde 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 gestoomde 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

20	2024	Hopjes Mascarpone Baileys Chocolade.....	12
	-	Kaneelparfait appel.....	21
	2025	Sinaasappel espresso mousse witte chocolade koffie-ijs	30
		Lamington Citroen	40
		Peer bonbon kaneel	50
		Pompoencake yoghurtchuim glühwein ijs	60
		Panna cotta kletskep mandarijnijs	70
		Avocado-ijs kokos koffie	80
		Mascarpone met Limoncello spongecake en citroen	91
Couscous Ananas Vanille.....	101		
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-meringuetaart, 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
	- 2022	Chocolade mousse, gemarineerde sinaasappel, bananenijs en hazelnootpasta-koekjes	22
		Soepje van Korenwijn Amandelspongecake diverse bereidingen van appel	31

Nagerechten

		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
		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

Nagerechten

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	
11	2015	Trio van Gembermousse met aardbeiensaus, Sneeuweieren, Amandelijskoffie.....	9
	-		
	2016	Lycheemousse met rozenijs & amandel chocolade crumble	17
		Haagse Hopjes, Gezouten Mascarpone	26
		Biscuit van Guanaja met structuren van mandarijn	35
		Muskaatijs 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-Aspergемousse 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 mascarponemousse en Pure chocolade-ijs	43
		Krokante bommetjes van kokos en pistache in limoenblad crème	52
		Citroenmaanzaadcake 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

Nagerechten

9	2013	Semifreddo met grappa en mokka	8
	-	Goudreinette Gevuld Met Noten-Frangipane	15
	2014	Geitenkaasijs 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		
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 rozemarijnijis.....	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

Nagerechten

		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 mascarpone mousse met aardbeien	4
		Komkommerravioli	4
5	2009	Crème Brulée, Tarte Tatin, Appelsorbet.....	9
	-	Mokka Parfait, amandel, peer, zabaglione en chocoladeschotsen	16
	2010	Cassata Siciliana	22
		Crêpes Suzettes, vanille-ijs, sinaasappel saus.....	29
		Kabocha Yokan & Ohagi.....	40
		Blueberry Heaven	47
		Kokoscrème karamel met passievruchten, sorbet van Rooibosthee	56
		Sabayon à la siciliene	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 spinsuiker.....	14
	2009	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 aardbeiorsorbet	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

Nagerechten

		Kersendessert met chocoladebrownie, witte-chocoladeschotten en champagnesabayon	50
		Clubsandwich van geroosterd Fries suikerbrood Aardbeien met groene peper en vanillevla	57
		Citroentriffle 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 frambozensaus.....	10
	2007	Charlotte van blue stilton met portgelei	16
		Bloedsinaasappelsoufflé met chocoladesorbet.....	21
		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 gemarineerde 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