



## CHEF'S MENU

### APPETIZER DUO

'Shichimi Togarashi' seared tuna | wakame  
sweet 'n sour cucumber | avocado mayo  
won ton crisp | dry roasted edamame

Smoked duck breast | dried fig and roasted red  
beet tartare | ripe olive crostini | grained  
mustard and honey vinaigrette | corn lettuce

### VOORGERECHT DUO

'Shichimi Togarashi' gebakken tonijn | wakame  
zoetzure komkommer | avocado mayo  
won ton crisp | droog geroosterde edamame

Gerookte eendenborst | tartaar van gedroogde  
vijgen en geroosterde rode biet | crostini van rijpe  
olijven | vinaigrette van mosterd en honing | veldsla

---

*Domaine Saint Félix Cuvée Pierre Martin Rose, France - 14.50*

---

### MAIN COURSE

Grilled aged rib eye steak | chili-gorgonzola-basil  
butter | morel mushroom polenta  
crisp green beans | sea salt roasted pumpkin  
& seeds | red wine jus

or

Creole spiced red snapper with Dijon  
pecan crust | crisp capers | dill & leek  
velouté sauce | morel mushroom polenta  
crisp green beans

### HOOFDGERECHT

Gegrilde rib eye steak | chili-gorgonzola-basilicum  
boter | polenta met morel champignons  
knapperige sperziebonen | zeezout geroosterde  
pompoen & zaden | rode wijn jus

of

Creools gekruide red snapper met Dijon  
pecannootkorst | krokante kappertjesdille & prei  
velouté saus | polenta met morel champignons  
knapperige sperziebonen

---

*19 Crimes Cabernet Sauvignon, Australia or Villa Wolf Pinot Blanc, Germany - 17.00*

---

### DESSERT

Almond praline pudding | cacao crumble  
amarena cherry ice cream | peach compote with  
brandy and honey | sugared almonds

### NAGERECHT

Amandelpralinépudding | cacaocrumble  
amarena kersenijs | perzikcompote met cognac  
en honing | gesuikerde amandelen

---

*Calvet Sauternes Reserve du Ciron, France - 15.50*

---

*Three course menu - Ang. 85.00 p.p. (incl 9% sales tax)*

*Wine arrangement - Ang. 46.00 p.p.*

Dishes can also be ordered separately or in combination with the à la carte menu  
Appetizers Ang. 22.00 | Entree Ang. 49.00 | Dessert Ang. 18.00

Gerechten kunnen ook los besteld worden of in combinatie met het à la carte menu  
Voorgerechten Ang. 22,00 | Hoofdgerecht Ang. 49,00 | Dessert Ang. 18,00