

WALTER BENEDICT

Bites

Oesters, Fines de Claires (3, 6, 12 st.)	8,25 / 16,50 / 33,00
Perle Imperial kaviaar (10gr.) van House of Caviar, blini's & crème fraîche	34,50
Venusschelpen, piment d'Espelette	13,50
Plateau fromages, van l'Amuse	11,50 / 19,50
Plateau charcuterie	9,50 / 18,50x
Bourgogne paté, sinaasappel-uien compote	9,50

Voorgerechten

Steak tartare, kwartelei, groene kruiden mayonaise & toast	10,50
Kalfscarpaccio, remoulade van knolselderij, ingelegd mosterdzaad & krokante kappertjes	10,50
Zwezerik met mais crème, gekarameliseerde prei, krieltjes, witte druif & jus van sherry	14,50
Pulpo, gebakken chorizo, dragon crème, witlof, antiboise & krieltjes	14,50
Gemarineerde manchego, zoete aardappel, munt, granaatappel & gerookte amandel	9,50
Zoet-zure cherytomaatjes in gazpacho van watermeloen met schapenkaas & krokant van boekweit	8,50

Hoofdgerechten

Kalfsoester met lamsoor, gerookte mais, amandel schaafsel, polenta & jus van gepofte sjalotjes	22,50
Entrecôte met Beurre de Paris, doperwtencrème, geroosterde ui, oesterzwam, snijboon & geroosterde kriel	24,50
Salade van langzaam gegaarde zalm, gekookt eitje, asperge, pistache, radijs, parmezaan, saus van yoghurt en lemon curd & toast met kruidenpesto	18,50
Gepofte aubergine, zongedroogde tomaat, granaatappel, schapenkaas, amandel, bulgur & saus van cashew en citroen	15,50
Aspergetaartje, salade van witlof, radijs, parmezaan & salsa verde	15,50

Desserts

Millefeuille, witte chocolademousse, framboos & vanille-ijs	8,50
Aardbeiorsorbet, rabarber, sabayon 43 & amandel crumble	7,50
Plateau Fromages, van l'Amuse, chutney & vijgenbrood	11,50



WALTER BENEDICT

Bites

Oysters, Fines de Claires (3, 6, 12 pc.)	8,25 / 16,50 / 33,00
Perle Imperial caviar (10gr.) from House of Caviar, blinis & crème fraîche	34,50
Vongole, piment d'Espelette	13,50
Plateau fromages, from l'Amuse	11,50 / 19,50
Plateau charcuterie	9,50 / 18,50
Bourgogne paté, orange-onion compote	9,50

Starters

Steak tartare, quail egg, green herb mayonnaise & toast	10,50
Veal carpaccio, celeriac remoulade, pickled mustard seed & crispy capers	10,50
Sweetbread, corn cream, caramelised leek, baby potatoes, white grapes & sherry sauce	14,50
Pulpo, baked chorizo, tarragon cream, chicory, antiboise & baby potatoes	14,50
Marinated manchego, sweet potato, mint, pomegranate & smoked almond	9,50
Sweet-sour cherrytomatoes in watermelon gazpacho, sheep cheese, basil cress & crispy buckwheat	8,50

Mains

Veal loin fillet with sea lavender, smoked corn, flaked almonds, polenta & sauce from roasted shallot	22,50
Entrecote, Beurre de Paris, cream of garden peas, roasted onion, oyster mushroom, string bean & roasted baby potatoes	24,50
Slow cooked salmon salad, boiled egg, asparagus, pistachio, radish, parmesan, sauce from yogurt and lemon curd & toast with herb-pesto	18,50
Roasted eggplant, sun-dried tomatoes, pomegranate, sheep's cheese, almond, bulgur & cashew and lemon sauce	15,50
Asparagus pie, chicory salad, radish, parmesan & salsa verde	15,50

Desserts

Millefeuille, white chocolate mousse, raspberry & vanilla ice cream	8,50
Strawberry sorbet, rhubarb, sabayon 43 & almond crumble	7,50
Plateau Fromages, from l'Amuse, chutney & fig bread	11,50

