

# 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	14,50
Plateau fromages, van l'Amuse	11,50 / 19,50
Jamón Ibérico	14,50
Bourgogne paté, sinaasappel-uien compote	9,50

## Voorgerechten

Steak tartare, kwartelei, groene kruiden mayonaise & toast	12,50
Kalfscarpaccio, remoulade van knolselderij, ingelegd mosterdzaad & krokante kappertjes	11,50
Zwezerik met mais crème, gekarameliseerde prei, krieltjes, witte druif & jus van sherry	15,50
Coquille tartaar, crème van dille, & kletskep van quinoa	14,50
Gemarineerde manchego, zoete aardappel, munt, granaatappel & gerookte amandel	11,00
Zoet-zure cherrytomaatjes in gazpacho van watermeloen met schapenkaas & krokant van boekweit	9,50

## Hoofdgerechten

Sukade, asperge, spinazie, amandel, polenta & jus van groene peper en cognac	22,50
Entrecôte met Beurre de Paris, doperwtencrème, geroosterde ui, oesterzwam, snijboon & geroosterde kriel	25,50
Gebakken tarbot met beurre blanc, lamsoor, doperwten, geroosterde kriel & Hollandsche garnalen	23,50
Gepofte aubergine, zongedroogde tomaat, granaatappel, schapenkaas, amandel, bulgur & saus van cashew en citroen	17,50
Knolselderij steak, espuma van aardappel en olijfolie, oesterzwam, snijboon & groentejus	17,50

## Desserts

Millefeuille, witte chocolademousse, framboos & vanille-ijs	9,50
Gepocheerde perzik, Crème Anglaise, anijs crumble & mangosorbet	8,50
Plateau Fromages, van l'Amuse, chutney & vijgenbrood	12,50



# 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	14,50
Plateau fromages, from l'Amuse	11,50 / 19,50
Jamón Ibérico	14,50
Bourgogne paté, orange-onion compote	9,50

## Starters

Steak tartare, quail egg, green herb mayonnaise & toast	12,50
Veal carpaccio, celeriac remoulade, pickled mustard seed & crispy capers	11,50
Sweetbread, corn cream, caramelised leek, baby potatoes, white grapes & sherry sauce	15,50
Scallop tartare, dill cream & crispy quinoa	14,50
Marinated manchego, sweet potato, mint, pomegranate & smoked almond	11,00
Sweet-sour cherry tomatoes in watermelon gazpacho, sheep cheese, basil cress & crispy buckwheat	9,50

## Mains

Flat iron steak, asparagus, spinach, almond, polenta & sauce from green pepper and cognac	22,50
Entrecote, Beurre de Paris, cream of garden peas, roasted onion, oyster mushroom, string bean & roasted baby potatoes	25,50
Pan-fried turbot with beurre blanc, sea lavender, peas, roasted baby potatoes & Dutch shrimps	23,50
Roasted eggplant, sun-dried tomatoes, pomegranate, sheep's cheese, almond, bulgur & cashew and lemon sauce	17,50
Celeriac steak, espuma of potato and olive oil, oyster mushroom, French bean & vegetarian gravy	17,50

## Desserts

Millefeuille, white chocolate mousse, raspberry & vanilla ice cream	9,50
Poached peach, crème anglaise, anise crumble & mango sorbet	8,50
Plateau Fromages, from l'Amuse, chutney & fig bread	12,50

