

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
Carpaccio van ribeye, ingelegd mosterdzaad, snijboon, walnoot, gerijpte balsamico & parmezaan	12,50
Zwezerik met mais crème, gekaramelliseerde prei, krieltes, druif & jus van sherry	16,50
Gebakken coquilles, knolselderij crème, roodlof, beurre noisette & krokant van quinoa	14,50
Gemarineerde manchego, zoete aardappel, munt, granaatappel & gerookte amandel	11,00
Vijgen in port, Lady's Blue, granaatappel, roodlof & pistache	9,50

Hoofdgerechten

Kalfswang, aardappelgratin, portobello, zilverui, cavolo nero & eigen jus	22,50
Entrecôte met Beurre Café de Paris, doperwtencrème, geroosterde ui, oesterzwam, snijboon & geroosterde kriel	25,50
Gebakken tarbot met beurre blanc, spinazie, doperwten, geroosterde kriel & Hollandsche garnalen	23,50
Gepofte zoete aardappel, spinazie, geroosterde kikkererwten, bulgur, granaatappel & baba ganoush	17,50
Knolselderij steak, espuma van aardappel en olijfolie, oesterzwam, snijboon & groentjus	18,50

Desserts

Brownie, karamelsaus, sinaasappel ricotta & kastanjes in rum en vanille	9,50
Gepocheerde perzik, Crème Anglaise, anijs crumble & mangosorbet	9,50
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
Ribeye carpaccio, pickled mustard seed, string bean, walnuts, aged balsamic vinegar & parmesan	12,50
Sweetbread, corn cream, caramelised leek, baby potatoes, grapes & sherry sauce	16,50
Pan-fried scallops, celeriac cream, radicchio, beurre noisette & crispy quinoa	14,50
Marinated manchego, sweet potato, mint, pomegranate & smoked almond	11,00
Figs in port wine, Lady's Blue, pomegranate, radicchio, & pistachio	9,50

Mains

Veal cheek, potato gratin, silver onion, portobello, cavolo nero & gravy	22,50
Entrecote, Beurre Café de Paris, cream of garden peas, roasted onion, oyster mushroom, string bean & roasted baby potatoes	25,50
Pan-fried turbot with beurre blanc, spinach, peas, roasted baby potatoes & Dutch shrimps	23,50
Baked sweet potatoe, spinach, roasted chickpeas, bulgur, pomegranate & baba ganoush	17,50
Celeriac steak, espuma of potato and olive oil, oyster mushroom, French bean & vegetarian gravy	18,50

Desserts

Brownie, caramel sauce, orange ricotta & chessnuts in rum and vanilla	9,50
Poached peach, crème anglaise, anise crumble & mango sorbet	9,50
Plateau Fromages, from l'Amuse, chutney & fig bread	12,50