

WALTER BENEDICT

Bites

- Oesters, Fines de Claires (3, 6, 12 st.) 8,25 / 16,50 / 33,00
- Perle Imperial kaviaar (1ogr.) 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
- Kwartel, zuurkool, spek, paddestoel, jus van mosterd en dragon & gekaramelliseerde appel 13,50
- Gebakken coquilles, knolselderijcrème, roodlof, beurre noisette & krokant van quinoa 14,50
- Gepocheerd eitje, paddenstoel, spinazie, crème van prei en aardappel & winter truffel 10,50
- Vijgen in port, Lady's Blue, granaatappel, roodlof & pistache 9,50

Hoofdgerechten

- Kalfswang, aardappelgratin, portobello, zilverui, cavolo nero & eigen jus 22,50
- Entrecôte met madeira-truffel jus, gebakken spruitjes, spek & geroosterde kriel 26,50
- Tarbot met beurre blanc, gekarameliseerde venkel, oerpeen, & een stampotje met rucola 24,50
- Gepofte zoete aardappel, spinazie, geroosterde kikkererwt, bulgur, granaatappel & baba ganoush 17,50
- Pompoen Wellington, spinazie, rozijn, paddestoelen, schapenkaas, balsamico saus & een stampotje met rucola, gezouten amandel en groentjus 19,50

Desserts

- Brownie, karamelsaus, sinaasappel ricotta & kastanjes in rum en vanille 9,50
- Pompoentaartje, banketbakkersroom, geglaceerde peer & kaneelkous 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
Quail, sauerkraut, bacon, mushrooms, mustard-tarragon gravy & caramelized apple	13,50
Pan-fried scallops, celeriac cream, radicchio, beurre noisette & crispy quinoa	14,50
Poached egg, mushroom, spinach, potato and leek creme, vegetable crisps & winter truffle	10,50
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 with madeira-truffle gravy, Brussel sprouts & roasted baby potatoes	26,50
Turbot with beurre blanc, caramelized fennel, carrot & potato stew with arugula	24,50
Baked sweet potato, spinach, roasted chickpeas, bulgur, pomegranate & baba ganoush	17,50
Pumpkin Wellington, spinach, raisins, mushrooms, sheepcheese, balsamic sauce & potato stew with arugula, salted almonds and vegetable gravy	19,50

Desserts

Brownie, caramel sauce, orange ricotta & chessnuts in rum and vanilla	9,50
Pumpkin pie, custard, glazed pear & cinnamon ice cream	9,50
Plateau Fromages, from l'Amuse, chutney & fig bread	12,50