

# WALTER BENEDICT

## Bites

- Oesters, Fines de Claires (3, 6, 12 st.) 9,75 / 19,50 / 39,00
- Perle Imperial kaviaar (10gr.) van House of Caviar, blini's & crème fraîche 38,50
- Venusschelpen, piment d'Espelette 16,50
- Plateau fromages, van l'Amuse 12,50
- Jamón Ibérico 15,50
- Bourgogne paté, sinaasappel marmelade 9,50

## Voorgerechten

- Steak tartare van Black Angus, kwartelei, truffelmayonaise & toast 13,50
- Dungesneden ribstuk, gemarineerde snijboon, geroosterde walnoot, Pecorino nero & balsamico 14,50
- Salade van Hollandse garnalen, aardappel, haringkaviaar, saus van waterkers en granny smith & krokante boekweit 14,50
- Gebakken kwartelfilet, krokant van Jamón Ibérico, doperwtencrème, kwartelei & eigen jus 15,50
- Kroketjes van geitenbrie, gele biet, granaatappel, pecannoot & compote van sjalot en rode peperbes 12,50
- Geroosterde artisjokkenharten, crème, antiboise, tomaatjes, olijf & krokante kappertjes 11,50

## Hoofdgerechten

- Entrecote, geroosterde uiencrème, seizoensgroente, beurre Café de Paris & Franse frites 28,50
- Varkenswang, Jamón Ibérico, crème van haricots blancs, snijboon, gebakken krieltjes & morilles jus 24,50
- Skrei filet, saffraanrisotto, krab, doperwten & gebakken venkel 25,50
- Geroosterde knolselderij, crème van knolselderij, remoulade & walnotensalsa 19,50
- Gnocchi, citroensaus, parmezaan, groene asperges, little gem, gerookte amandel & kruidenpesto 18,50

## Desserts

- Witte chocolade parfait, aardbei, sabayon 43 & amandel crumble 9,50
- Rabarber tartelette, crème fraîche, pistache & crème Suisse 9,50
- Plateau Fromages, van l'Amuse, chutney & vijgenbrood 12,50

# WALTER BENEDICT

## Bites

Oysters, Fines de Claires (3, 6, 12 pc.)	9,75 / 19,50 / 39,00
Perle Imperial caviar (10gr.) from House of Caviar, blinis & crème fraîche	38,50
Vongole, piment d'Espelette	16,50
Plateau fromages, from l'Amuse	12,50
Jamón Ibérico	15,50
Bourgogne paté, orange marmelade	9,50

## Starters

Black Angus steak tartare, quail egg, truffle mayonnaise & toast	13,50
Thinly sliced prime rib, marinated string bean, roasted walnut, Pecorino nero & balsamic vinegar	14,50
Dutch shrimp salad, potato, herring caviar, watercress and granny smith sauce & crispy buckwheat	14,50
Quail fillet, crispy Jamón Ibérico, pea cream, quail egg & gravy	15,50
Goat brie croquettes, yellow beetroot, pomegranate, roasted pecan & shallot and red peppercorn compote	12,50
Roasted artichoke hearts, artichoke cream, antiboise, roasted tomatoes, olives & crispy capers	11,50

## Mains

Entrecôte, roasted onion cream, seasonal vegetables, beurre Café de Paris & French fries	28,50
Pork cheek, Jamón Ibérico, haricot blanc cream, string bean, roasted baby potatoes & morel gravy	24,50
Arctic cod, saffron risotto, crab, peas & fennel	25,50
Roasted celeriac, cream of celeriac, remoulade & walnut salsa	19,50
Gnocchi, lemon sauce, parmesan cheese, green asparagus, little gem, smoked almond & pesto	18,50

## Desserts

White chocolate parfait, strawberry, sabayon 43 & almond crumble	9,50
Rhubarb tartlet, crème fraîche, pistachio & crème Suisse	9,50
Plateau Fromages, from l'Amuse, chutney & fig bread	12,50