

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 14,50
- Eendenborst, roodlof, geroosterde walnoot, granaatappel, blauwe kaas, vijgen & port crème 15,50
- Coquilles, beurre noisette, bloemkool, pompoenpit & haringkaviaar 16,50
- Zwezerik, gekonfijte zuurkool, roodlof, paddestoel, druif, bloedworst & jus van sherry en mosterd 17,50
- Gepocheerd ei, puree van knolselderij en truffel, kastanjechampignon, wilde spinazie & groente chips 13,50
- Gevulde pasta van spinazie en ricotta, oesterzwam, cranberry vinaigrette,
hazelnoten & beurre noisette 12,50

Hoofdgerechten

- Entrecote, jus van zwarte truffel en merg, paddestoelen, spruitjes, spek & krieltjes 28,50
- Parelhoen, romige dragonsaus, prei, snijbiet, ingelegd mosterdzaad & krieltjes 27,50
- Tarbot, langoustine jus, stampot van dille en Hollandse garnalen, venkel & haringkaviaar 26,50
- Pompoen Wellington, rode wijnjus, gerookte amandel, schapenkaas, balsamico,
rucola & aardappelpuree 21,50
- Gevulde groene kool, duxelles, kastanjes, linzen & groentejus 19,50

Nagerechten

- Crème brûlée van sinaasappel 9,50
- Chocolademousse, aalbessen, crème Suisse, cacao, koffie & gekarameliseerde witte chocolade 10,50
- 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	14,50
Duck breast, red chicory, roasted walnut, pomegranate, blue cheese, figs & port cream	15,50
Scallops, beurre noisette, cauliflower, pumpkin seed & herring caviar	16,50
Sweetbread, sauerkraut confit, red chicory, mushroom, grape, black pudding & sherry-mustard sauce	17,50
Poached egg, truffle-celeriac mash, chestnut mushroom, wild spinach & vegetable crisps	13,50
Stuffed pasta of spinach and ricotta, oyster mushroom, cranberry vinaigrette, hazelnut & beurre noisette	12,50

Mains

Entrecôte, black truffle-marrow gravy, mushrooms, Brussels sprouts, bacon & baby potatoes	28,50
Guinea fowl, creamy tarragon sauce, leek, chard, pickled mustard seeds & baby potatoes	27,50
Turbot, langoustine sauce, mashed potatoes with dille and Dutch shrimp, fennel & herring caviar	26,50
Pumpkin Wellington, red wine sauce, smoked almond, sheep cheese, balsamic vinegar, arugula & mashed potatoes	21,50
Stuffed green kale, duxelles, chestnut, Puy lentils & vegetable gravy	19,50

Desserts

Orange crème brûlée	9,50
Chocolate mousse, currants, crème Suisse, cacao, coffee & caramelized white chocolate	10,50
Plateau Fromages, by l'Amuse, chutney & fig bread	12,50