

# 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, little gem, paddenstoelen, pastinaak crème, 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, paddenstoelen, spruitjes, spek & krieltjes 28,50
- Confit de canard, paddenstoelen, pommes dauphine, sinaasappel & jus 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
- Geroosterde spitskool, beurre noisette, granaatappel, gerookte amandel, gedroogde rode peper  
& saus van Taleggio 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, little gem, mushrooms, parsnip cream, 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
Confit de canard, mushrooms, pommes dauphine, orange & gravy	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
Roasted hispi cabbage, beurre noisette, smoked almonds, pomegranate, dried red pepper & Taleggio sauce	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