

WALTER BENEDICT

Bites

- Oesters, Fines de Claires (3, 6, 12 st.) 11,25 / 22,50 / 45,00
- 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 14,50
- Jamón Ibérico 15,50
- Bourgogne paté, sinaasappel marmelade 10,50

Voorgerechten

- Steak tartare van Black Angus, kwartelei, kruidenmayonaise & toast 14,50
- Dungesneden ribstuk, snijboon, zilverui, walnoot, balsamico, parmezaan & tuinkers 15,50
- Hollandse garnalen, salade van aardappel, haringkaviaar, waterkers dressing
& krokant van boekweit 16,50
- Langzaam gegaarde zalm, appel, kappertjes, waterkers, krokant van zeewier & mierikswortelsaus 13,50
- Artisjok, tomaat, gepocheerd ei, groene asperge & Hollandaise 14,50
- Witte Aspergesoep, tuinkers & olijfolie 8,50

Hoofdgerechten

- Diamanthaas, snijboon, groene asperge, zilverui, cognac en groene peperjus & frites 29,50
- Poussin, prei, dragonsaus, kruidenolie & krieltjes 22,50
- Tarbot, gerookte aardappelmousseline, venusschelpen, zeekraal, spinazie, krokante peterselie
& citrus beurre blanc 26,50
- Groene aspergetaart, salsa verde & salade van witlof, parmezaan en geroosterde walnoot 18,50
- Geroosterde spitskool, beurre noisette, granaatappel, gerookte amandel, gedroogde rode peper
& saus van Taleggio 19,50

Nagerechten

- Crème brûlée van tonkabonen & sinaasappel 9,50
- Witte chocolade panna cotta, rabarber, pistache & dragon 10,50
- Plateau Fromages, van l'Amuse, chutney & vijgenbrood 13,50

WALTER BENEDICT

Bites

Oysters, Fines de Claires (3, 6, 12 pc.)	11,25 / 22,50 / 45,00
Perle Imperial caviar (10gr.) from House of Caviar, blinis & crème fraîche	38,50
Vongole, piment d'Espelette	16,50
Plateau Fromages, from l'Amuse	14,50
Jamón Ibérico	15,50
Bourgogne paté, orange marmelade	10,50

Starters

Black Angus steak tartare, quail egg, herb mayonnaise & toast	14,50
Thinly sliced prime rib, string bean, silver onion, walnut, balsamic vinegar, parmesan cheese & cress	15,50
Dutch shrimps, potato salad, herring caviar, watercress dressing & crispy buckwheat	16,50
Slow-cooked salmon, apple, capers, cress, crispy seaweed & horseradish sauce	13,50
Artichoke, tomato, poached egg, green asparagus & Hollandaise	14,50
White asparagus soup, cress & olive oil	8,50

Mains

Chuck tender steak, string bean, silver onion, cognac and green pepper sauce & french fries	29,50
Poussin, leek, tarragon sauce, herb oil & baby potatoes	22,50
Turbot, smoked potato mousseline, vongole, samphire, spinach, crispy parsley & citrus beurre blanc	26,50
Asparagus pie, salsa verde & chicory salad with parmesan cheese and walnut	18,50
Roasted hispi cabbage, beurre noisette, smoked almonds, pomegranate, dried red pepper & Taleggio sauce	19,50

Desserts

Tonka bean crème brûlée & orange	9,50
White chocolate panna cotta, rhubarb, pistachio & tarragon	10,50
Plateau Fromages, by l'Amuse, chutney & fig bread	13,50