

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, truffelmayonaise & toast 14,50
Kwartel, crème van prei, zuurkool, druif, cavolo nero & eigen jus 16,50
Coquille, bloemkool crème, gerookte hazelnoot, beurre noisette & haringkaviaar 17,50
Eendenborst salade, port crème, roodlof, walnoot, blauwe kaas, vijg & granaatappel 13,50
Vol-au-vent, gebakken paddenstoelen, ragout & zwarte truffel (v) 12,50
Pompoensoep, krokante cavolo nero, crème fraîche & chili vlokken 9,50

Hoofdgerechten

- Diamanthaas, pomme gratin, cavolo nero, paddestoelen & truffel jus 29,50
Confit de canard, gekonfijte zuurkool, knolselderij crème, granaatappel & sherry-mosterdsaus 27,50
Gebakken skrei, pastinaak puree, geroosterde prei, krokante kappertjes & beurre rouge 24,50
Pompoen Wellington, schapenkaas, gezouten amandel, mousseline van aardappel en knolselderij & rode
wijn jus 20,50
Geroosterde spitskool, granaatappel, peper, miso krokant & saus van Taleggio en citroen 19,50

Nagerechten

- Chocolade moelleux, rood fruit compote, crumble & vanille ijs 9,50
Perentaartje, abrikoos, walnoot, krokante salie & Baileys crème suisse 11,50
Plateau Fromages, van l'Amuse, chutney & vijgenbrood 14,50

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 pâté, orange marmelade	10,50

Starters

Black Angus steak tartare, quail egg, truffle mayonnaise & toast	14,50
Quail, cream of leek, sauerkraut, grape, cavolo nero & gravy	16,50
Scallop, cauliflower cream, smoked hazelnut, beurre noisette & herring caviar	17,50
Duck breast salad, port cream, chicory, walnut, blue cheese, fig & pomegranate	13,50
Vol-au-vent, mushrooms, ragout, & black truffle (v)	12,50
Pumpkin soup, crispy cavolo nero, crème fraîche & chili flakes	9,50

Mains

Chuck steak, pomme gratin, cavolo nero, mushrooms & truffle gravy	29,50
Confit de canard, candied sauerkraut, celeriac cream, pomegranate & sherry-mustard sauce	27,50
Fried Norwegian cod, parsnip puree, roasted leek, crispy capers & beurre rouge	24,50
Pumpkin Wellington, sheep's cheese, salted almond, mousseline of potato and celeriac & red wine sauce	20,50
Roasted oxheart cabbage, pomegranate, pepper, crispy miso & sauce of Taleggio and lemon	19,50

Desserts

Chocolate moelleux, red fruit compote, crumble & vanilla ice cream	9,50
Pear tart, apricot, walnut, crispy sage & Baileys crème suisse	11,50
Plateau Fromages, by l'Amuse, chutney & fig bread	14,50