

# GENIETEN VAN KOOKKUNST & GASTVRIJHEID

Lieve gast, welkom in onze menukaart. Dagelijks gaat onze chef op pad voor onze verse producten, om samen met het keukenteam de lekkerste gerechten voor u op tafel te zetten. Maak uw keuze uit het 3-gangenkeuzemenu of kijk op het zwarte bord voor wisselende gerechten buiten de kaart om. Heeft u bepaalde wensen of allergieën, laat dit dan aan ons weten dan kunnen wij hier rekening mee houden. Eet smakelijk!

## MIX & MATCH 3-GANGENMENU € 39

### VOORGERECHTEN / STARTERS € 14

Parel couscous – rode biet – mierikswortel – postelein – little gem  
*Couscous – red beet – horse radish – little gem – pourpier*



Bouillabaisse – saffraanrouille – zeewierbrood  
*Bouillabaisse – safranrouille – bread made of seaweed*



Langoustines – huzarensalade – kwartelei – mayonaise – sinaasappel  
*Langoustines – Russian salad – quail egg – mayonaise – orange*



Hamachi – papadum – rettich – vadouvan – klaverzuring – granny smith  
*Yellotail mackerel – papadum – rettich – vadouvan – wood sorrel – granny smith*



Steak tartaar – japanse curry – kewpiemayo – bieslook – krokante ui  
*Steak tartare – japanese curry – kewpiemayo – bieslook – crispy onion*

### HOOFDGERECHTEN / MAINCOURSE € 25

Tortilla – paprika – manchego – eekhoortjesbrood – bosui – zoetzuur  
*Tortilla – paprika – Funghi Porcini – manchego – spring onion – sweet & sour*



Vangst van de dag  
*Catch of the day*



Zeeduivel – selderie – mosterd – gepofte rijst – beurre blanc – Oostenrijks spek  
*Monk fish – celeric – mustard – puffed rice – white wine sauce – Austrian speck*



Rundersukade & Black tiger gamba's – Hoisin – cherry tomaat – kool- prei  
*Flat iron steak & Black tiger shrimps – hoisin – cherry tomato – cabbage – leek*



Kalfshaas – cashew – citroen – zwarte peper- shiitake – pastinaak – bonitojus  
*Veal tenderloin – cashew – lemon – black pepper – shitake – parsnip – bonito gravy*

### DESSERTS € 8

Eclair "Classique" vanilleroomijs  
*Eclair "Classique" vanilla icecream*



Witte chocolade – passievrucht – kokos – Scheveningse honing cake – sorbetijs  
*White chocolate – passionfruit – cocos – Honey from Scheveningen – sorbet*



Elstar appeltaart – crumble – rabarber – appelsorbet – zure room  
*Elstar applepie – crumble – rhubarb – appelsorbet – sour cream*



5 kazen van de kaasplank met garnituur  
*5 cheeses from the cheesetrolley with garnish*

### WIJN / WINE / WEIN / VINO / VIN

	glas €	fles €
Chardonnay	4,50	25,-
Sauvignon blanc	4,50	25,-
Shiraz – Malbec	4,50	25,-
Pinot Noir	4,50	25,-
Rosé	4,50	25,-
Cava / Prosecco	7,-	29,-
Champagne	8,-	49,-

### UITGEBREIDE WIJNKAART



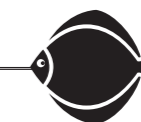
Scan de QR-code voor onze uitgebreide wijnkaart of kijk op onze website.



### CRAZY SUNDAY

Lunch 5-G voor twee!  
 € 29 p.p.

VOLG ONS OP  
 INSTAGRAM  
 EN FACEBOOK



ZEETONG FRIET EN SALADE € 32,50

FRIET	€ 4
SALADE	€ 4
MANDJE BROOD	€ 4
½ DOZIEN OESTERS	€ 15

# PROTOCOL HET GOUDEN KALF

Lieve gast,

Wij houden ons aan de regels van RIVM, u ook?

\*\*\*

- TOILETTEN: Bovenaan de trap ziet u groene/rode bordjes. ♀♂ Wanneer u naar beneden gaat draait u het bordje om naar rood en op de terug weg weer terug naar groen. Is het bordje rood? Dan even wachten tot het toilet weer vrij is.



- Trolleys: Om de afstand te bewaren maken wij gebruik van trolleys en bijzettafels. Wanneer wij uw bestellingen en bestek hierop serveren mag u deze op tafel zetten. Wanneer u de lege borden en glazen hierop terug zet, nemen wij het weer mee.

\*\*\*

- Blijft u voor het afrekenen aan tafel zitten en geef de bediening een seintje, dan komen wij naar u toe.

\*\*\*

- Wij vragen u zo min mogelijk van tafel te gaan.



Houd rekening met elkaar, dan maken wij er samen een mooi feestje van!