



VOOR

**Ceviche van gamba** | 14.50

saffraan | verse sinaasappel | knolstructuren ★

**6 oesters** | 17

sherryazijn | citroen

**Langzaam gegaarde kabeljauw** | 12

roseval aardappel | bereidingen van paprika

**Rouilleaux van courgette** | 10.50

geitenkaas | structuren van rode ui | yoghurt V

**Rundercarpaccio** | 12.50

antiboise | parmezaan | rucola

**Verrassingsvoorgerecht vis / vlees** | 10.50

SOEP

**Pastinaaksoep** | 8

gemarineerde peer | kerrievolie V

**Krachtige kreeftensoep** | 10.5

gevuld met schaaldieren

TUSSEN

**Halve kreeft** | 13

tartaar van tomaat | chorizo ★

**Geplette coquille** | 12

truffelvinaigrette | ossenstaart

**Gebakken ganzenlever** | 14.50

ossenvorst | paling | hazelnoot

★ *Favoriete gerechten uitgekozen door kunstenaar Lincy Hoogveld. De pure smaak van het hoofdcomponent met de verschillende smaken van de crèmes en gels maken deze gerechten tot een culinair kunstwerk.*



## HOOFDGERECHTEN

### VLEES

**Gebakken tournedos** | 27 / 13.50

pata negra | structuren van courgette | sherryroomsaus

**Gemarineerde kalfsentrecote** | 30.50 / 15.25

kalfswang | mosterdrouille | portjus ★

**Verrassingshoofdgerecht vlees** | 27 / 13.50

### VIS

**Heilbot** | 26.50 / 13.25

sabayon van mierikswortel | langoustine | risotto

**Gebakken Noordzeetong in roomboter** | 34.50

remouladesaus | dikke frieten | little gem salade ★

**Verrassingshoofdgerecht vis** | 23.50 / 11.75

### VEGETARISCH

**Polenta** | 18.50 / 9.25

bereidingen van mais | yoghurt | vadouvan

**Gepofte aardappel** | 20 / 10

structuren van aardappel | parmezaan | truffel

\* Supplement friet | 2

★ *Favoriete gerechten uitgekozen door kunstenaar Marjolein Loppies. Zoals in mijn foto's hou ik van puurheid en eenvoud "door locaties en oude gebouwen in hun pure schoonheid weer te geven". Dat is een van de redenen waarom ik voor deze gerechten heb gekozen.*

Heeft u een voedselallergie of intolerantie?

Vertel het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!



## DESSERTS

### **Aardbeienmousse | 9**

bereidingen van aardbei | aceto | witte chocolade | mascarpone ✪

### **Gemarineerde banaan | 9.50**

chocolademousse | vanille ijs | cake

### **Keur aan kazen | 14**

kletzenbrood | fruitcompote | walnoten

## KOFFIE | THEE

**Koffie | Cafeïnevrije koffie | Espresso | 2.20**

**Cappuccino | Koffie verkeerd | 2.80**

**Latte macchiato | 3**

**Dubbele espresso | 4**

**Espresso macchiato | 2.50**

**Verse thee | 2.20**

**Chai tea latte | Verse muntthee | 3**

**Irish coffee | Spanish coffee | French coffee | 5.50**

**Geserveerd met huisgemaakte friandises | 3**

✪ *Favoriete dessert uitgekozen door kunstenaar Harold Aspers. Ik vind het zelf heerlijk om een diner af te sluiten met zoet. Vooral de diverse bereidingen van aardbei in combinatie met de witte chocolade en de presentatie op het bord maakt dit dessert tot een waar kunstwerk.*



## MENU

**Twee gangen lunchmenu | 24**

**Drie gangen lunchmenu | 29**

**Drie gangen verrassingsmenu | 36.50**

**Vier gangen verrassingsmenu | 43.50**

**Vijf gangen verrassingsmenu | 49.50**

Laatste gang keuze tussen zoet of kaas

## SPECIALITEITEN

**MENU DE KUNSTKEUKEN | 44.50** ✪

een 4 gangen menu gebaseerd op de oude meester Salvador Dali

**Voorgerecht gebaseerd op een van zijn bekendste werken "Tuna Fishing"**

gemarineerde tonijn | structuren van tomaat | aceto

**Tussengerecht gebaseerd op zijn werk "De Kreeftentelefoon"**

rivierkreeft | kruidencouscous | snijboon | chorizo

**Hoofdgerecht gebaseerd op zijn land van herkomst, pure spaanse smaken**

gebakken lomo iberico filet | serranoham | jus van truffel

**Dessert gebaseerd op zijn werk "The Persistence of Memory" een tijdloos dessert**

creme catalunya | structuren van caramel | vanille ijs

\* Menu's zijn per tafel te bestellen

✪ *Het Kunstkeukenmenu is speciaal voor u samengesteld door eigenaar en kunstliefhebber Danny Lange.*

*Waarom Dali? "eten en drinken is een emotioneel gebeuren en dat heeft Dali goed begrepen".*

*Op zijn schilderijen zie je vaak dieren of etenswaren verbeeld, maar altijd in een vreemde,*

*raadselachtige context. In 1973 heeft hij een kookboek uitgebracht genaamd "Les Diners De Gala"*

*gebaseerd op zijn muse en vrouw Gala en hun weelderige en extravagante dinerfeestjes.*

## WIJNARRANGEMENTEN

In samenwerking met diverse wijnhuizen selecteren wij wekelijks de beste wijnen om te combineren bij uw gerechten

**Drie gangen wijnarrangement | 19.50**

**Vier gangen wijnarrangement | 26**

**Vijf gangen wijnarrangement | 32**

Bob arrangement (halve glazen) is ook mogelijk