

*“Uit eten gaan is genieten van elkaar en af en toe even afgeleid worden door een mooi gerecht. Daarom werk ik het liefst met mooie, pure ingrediënten”.*

*Roel Gilissen - Executive Chef*

*Mensen laten ervaren dat je hier in dit historische pand niet alleen kunt genieten van de prachtige ambiance, maar ook fantastisch kunt eten, is nog elke dag de drijfveer waar deze ervaren chef dagelijks voor werkt. Zijn stijl wordt omschreven als verrassend en eigenwijs, maar wel met respect voor de producten uit de natuur en haar seizoenen.*

*“Ik maak gerechten die je thuis niet kunt maken, zes bereidingen in één gerecht en toch zie je het niet. Noem het voor mijn part ‘sexy’, maar zonder te veel poespas. De producten moeten de hoofdrol krijgen en de smaak is hierbij altijd leidend”*

*Met deze visie proberen de chef en zijn equipe de grandeur van het hotel te vertalen in gerechten. Hierbij wordt met respect omgegaan met de rijke geschiedenis van het hotel en haar relatie met Nieuw Oost-Indië. Zo combineert de Oost Indische kers mooi bij de klassieke eendenlever.*

*Wij wensen u een fijne ervaring in ons restaurant.*

## **VOORGERECHTEN:**

Oesters | 3 bereidingen | Klassiek | Gegratineerd | á la Des Indes 22<sup>50</sup>

Krab | Tomaat | Zuurdesem | Bonito mayonaise 24<sup>50</sup>

Halve Kreeft | Bloedsinaasappel | Soja | Bochoy | Zeewier 31<sup>50</sup>

Eendenlever | Rilette | Peer | Witlof | Duindoorn 29<sup>50</sup>

## **HOOFDGERECHTEN**

Zeebaars | Knoflook | Noordzeekrab | Bouillabaisse jus 32<sup>00</sup>

Heilbot | Oester | Sambal | Topinamboer | Beurre blanc 35<sup>00</sup>

Tournedos Rossini | Foie gras | Truffel | Madeira 38<sup>50</sup>

Lam | Zwezerik | Filet | Rack | Bout | Jus 36<sup>00</sup>

## **DESSERTS**

Mignardises | Kalamsi | Macaron | Tartelette | Valrhona chocolademousse 12<sup>50</sup>

Pannacotta | Rabarber | Roodfruit 12<sup>50</sup>

Souffle | Framboos | Dragonijs | Witte Chocola 14<sup>00</sup>

Kazen van de kaastrolley | Vijgenchutney | Notenbrood 17<sup>50</sup>

## *Business Lunch*

2 gangen Business Lunch  
32<sup>50</sup>

## *Chefs diner menu*

6 gangen 69<sup>50</sup>  
5 gangen 61<sup>50</sup>  
4 gangen 52<sup>50</sup>  
3 gangen 43<sup>00</sup>

\* Bij wijzigingen en/of aanpassingen in de keuze van gerechten  
kan een supplement worden berekent

## *Sommeliers wijnarrangementen*

6 gangen 48<sup>00</sup>  
5 gangen 40<sup>00</sup>  
4 gangen 32<sup>00</sup>  
3 gangen 24<sup>00</sup>

Wij bieden ook halve glazen in het arrangement aan