

“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 poes pas. 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 wordt de entrecote geserveerd met longpeper jus uit Benkulu en 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 22⁵⁰

Makreel | Knolselderij | Appel | Radijs 19⁵⁰

Halve Kreeft | Bloedsinaasappel | Soja | Bochoy | Zeewier 29⁵⁰

Eendenlever | Rilette | Peer | Witlof | Duindoorn 27⁵⁰

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars | Knoflook | Noordzeekrab | Bouillabaisse jus 29⁵⁰

Heilbot | Oester | Sambal | Topinamboer | Beurre blanc 32⁵⁰

Tournedos Rossini | Foie gras | Truffel | Madeira 36⁵⁰

Eend | Aardappel | Biet | Balsamico 32⁵⁰

DESSERTS

Mignardises | Kalamsi | Macaron | Tartelette | Valrhona chocolade mousse 11⁵⁰

Pannacotta | Rabarber | Roodfruit 10⁵⁰

Hazelnoot | Merengue | Frangelico | Praline 10⁵⁰

Kazen van de kaastrolley | Vijgenchutney | Notenbrood 17⁵⁰

Chefs diner menu

6 gangen 69⁵⁰
5 gangen 61⁵⁰
4 gangen 52⁵⁰
3 gangen 43⁰⁰

Sommeliers wijnarrangementen

6 gangen 48⁰⁰
5 gangen 40⁰⁰
4 gangen 32⁰⁰
3 gangen 24⁰⁰

Wij bieden ook halve glazen in het arrangement aan

Business Lunch

2 gangen Business Lunch
32⁵⁰

Chefs Specials

Risotto | Truffel | Hoeve ei
24⁵⁰

Buikspek | Paling | Aardappel | Cornichon
23⁵⁰

MRIJ Entrecote | 400g | Savooikool |
Bospaddenstoelen | Longpeper
29⁵⁰ p.p.
(Geserveerd per twee personen)