

Voorgerechten

Carpaccio Bastille <i>Beef Carpaccio Bastille</i> Rundercarpaccio met mediterrane tapenade, Old Amsterdam rucola, pijnboompitten en gefrituurde halloumi Wijntip: Estandon "Heritage" Rosé (Syrah, Grenache, Cinsault) Provence, Frankrijk 🍷 6.90	12.00
Dorade – Kaffir lime – Mierikswortel <i>Dorade – Kaffir lime – Horseradish</i> Tartaar van dorade, komkommer linten, schuim van kaffir lime, bergamot poeder, citroen merengue, rammenas hoedjes en een crème van mierikswortel en sinaasappel Wijntip: Red Heads "Yard Dog" (Chardonnay, Riesling, Verdejo) Barossa, Australië 🍷 6.50	14.25
Tonijn – Tamarinde – Gemberbier <i>Tuna – Tamarind – Gingerbeer</i> Gebrande tonijn met tamarinde mayo, gel van umami, gemarineerde mini komkommer, granny smith, crumble van tortilla en sesam met ijs van gemberbier Wijntip: Bergsig Estate (Gewürztraminer) Breedekloof, Zuid Afrika 🍷 5.50	14.50
Tartaar – Eidooier – Vadouvan <i>Steaktartare – Egg yolk – Vadouvan</i> Steaktartaar met gefrituurde eidooier, crème van vadouvan, gel van augurk, gerookte olie, papier van rode ui en peterselie, hazelnoten en zorri cress Wijntip: Les Bertholets Grande Reserve (Chardonnay) Languedoc, Frankrijk 🍷 5.50	14.50
Oesters – Citroen – Drie wijze's <i>Oysters – Lemon – Three choices</i> Fine de Noir nr 2 oesters naturel of naar uw wens bereidt, 1. basilicum-gin granité en/of 2. gemarineerd met soja en ananas en/of 3. gegratineerd met lente ui, knoflook en parmezaan Wijntip: Cava Aretay Brut (Macabeo, Parellada, Xarel-lo) Catalonië, Spanje 🍷 6.00	3.25 p.st. 6 stuks 16.25
Rode biet – Roomkaas – Harticots verts <i>Red beet – Creamy cheese – Haricots verts</i> Rode bieten cilinders gevuld met roomkaas en broccoli, kruiden chips, gemarineerde mosterdzaadjes, sojaboon, spaghetti van haricots verts en gezouten walnoten Wijntip: Saint Valery, Giarola (Corvina Veronese) Verona, Italië 🍷 5.50	12.00
Bastille proeverij Diverse mooie smaakvolle gerechten naar keuze van de Chef Voor een passende wijn bij uw Bastille proeverij kunt u onze medewerkers vragen naar de wijntip 🍷	17.95

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

Soepen / tussengerechten

- Tom Kha Kai – Glasnoodles – Bospaddenstoelen** 6.95
Tom Kha Kai – Glass noodles – Mushrooms
Kokossoep met zacht gegaarde kip, glasnoodles en bospaddenstoelen
Wijntip: De Bortoli (Chardonnay-Semillon) New South Wales, Australië 🍷 5.50
- Ossenstaart** 6.95
Bouillon made of oxtail
Klassieke dubbel getrokken ossenstaart bouillon
Wijntip: Henriques & Henriques, (Tinta negra mole, Verdelho) Câmara de Lobos, Madeira 🍷 6.00
- Kreeft - Langoustine** 10.50
Lobstersoup – Langoustine
Romige kreeftensoep Bastille met een gefrituurde langoustine
Wijntip: Casa Silva (Viognier) San Fernando, Chili 🍷 7.50
- Lam – Pastinaak – Rode ui** 14.95
Lamb – Parsnip – Red onion
Gemarineerde lamsbout, krokante pastinaak, sojaboon, paranoot, gerookte amandel crème en een rode ui- peterselie dressing
Wijntip: Adega de Vila Real (Tinta Barocca, Tinta Roriz, Touriga Franca–Nacional) Douro, Portugal 🍷 5.75
- Coquille – Buikspek – Bloemkool** 14.95
Coquille St. Jacques – Pork – Cauliflower
Carpaccio van coquille met een crème van schorseneer, zachte buikspek, schots van palmkool, gebrande hazelnoot en een schuim van bloemkool
Wijntip: Paolini 72 Filara (Catarratto) Sicilië, Italië 🍷 6.50

Hoofdgerechten

Vis

Zeewolf – Kreeft – Scheermessen 29.50
Wolffish – Lobster – Razor clamps
Zachte kreeften paella met gebakken zeewolf filet, tartaar van scheermessen, zeevenkel, sugar snaps, schots van tomaat en een beurre blanc van limoen
Wijntip: Château d'Aigueville (Viognier, Clairette, Roussanne, Grenache bl.) Côtes du Rhône, Frankrijk 🍷 5.90

Zeebaars – Doperwt – Bospaddenstoelen 24.50
Seabass – Pea – Mushrooms
Hele zeebaars geserveerd (zonder graat) met Shii-take, doperwt crème, winterpostelein en een bospaddenstoelen bouillon
Wijntip: Estandon Heritage Blanc (Rolle, Ugni Blanc) Côtes de Provence, Frankrijk 🍷 6.90

Zeetong – Frites – Remoulade 34.95
Sole – Fries – Remoulade
Krokant gebakken zeetong met citroen, geserveerd met huisgemaakte frites en remouladesaus
Wijntip: Casa Silva, Chardonnay Reserva, Chili 🍷 34.50

Vis van de dag 23.50
-Catch of the day-
Dagelijks wisselende vis, vers van de afslag.
Wijntip: Vraag één van onze medewerkers naar de wijn

*Verse kreeft en een grote fruits de mer is op bestelling te verkrijgen

Vegetarisch

Aardappel – Wortel – Parmezaan 22.50
Potato – Carrot – Parmesan
Gepofte aardappel van de Green Egg, gevuld met een crème van wortel en zoetzure wortel, pistache, kruiden chips en een schuim van parmezaan
Wijntip: Casa Lluch (Verdil) Valencia, Spanje 🍷 5.90

Indien gewenst kunt u frietjes bij uw gerecht bestellen

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

Vlees

Tournedos – Chili en knoflook – Peper **28.50**

Tournedos – Chili and Garlic - Pepper

Gesauteerde Ierse tournedos met een jus van chili en knoflook of een klassieke peperroomsaus

Wijntip: Marques de Caceres "Excellence" Rioja Crianza  34.50
(Deze wijn is ook in 0.375L te bestellen)

Lam – Dragon – Bearnaise **26.50**

Lamb – Tarragon – Bearnaise

Van de Green Egg gebakken lamshaas met dragon mousseline, groene asperges, venkel en bearnaise

Wijntip: Le Grand Noir (Grenache- Syrah- Mourvèdre) Languedoc, Frankrijk  6.00

Duo kalf – Paolo – Morilles **25.50**

Braised veal – Sweetbread – Pommes Paolo – Morilles

Zacht gegaarde kalfswang met krokant gebakken kalfszwezerik, diverse bospeen, pommes paolo, zwarte knoflook crème, krokante ui en een jus van morilles

Wijntip: Feudo Arancio Passiari (Syrah, Nero d'Avola) Sicilië, Italië  6.00

Speenvarken – Aardappel - Boswachterjus **24.50**

Pork – Potato – sauce made with porkbelly, mushrooms, bellpepper

Licht gerookt en gepekeld speenvarkens medaillon met een crème van risotto en soya boon, een gevulde aardappel bellini met diverse groentes en een boswachterjus

Wijntip: Calmel & Joseph (Carignan) Languedoc, Frankrijk  5.90

Indien gewenst kunt u frietjes bij uw gerecht bestellen

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

Menu du Chef

Geniet van een heerlijk surprisemenu dat dagelijks door onze keukenbrigade voor u wordt samengesteld

Bij onze surprisemenu's houden wij rekening met uw allergenen en/of dieetwensen

3-gangen	32.50 p.p.
4-gangen	39.50 p.p.
5-gangen	47.50 p.p.
6-gangen	55.50 p.p.

(Kaasplank i.p.v. zoet dessert +5.50)

Indien gewenst kunt u frietjes bij uw gerecht bestellen

Hierbij kunt u ook genieten van onze bijpassende wijn arrangementen, dit houdt in dat u per gang één geselecteerd glas wijn geserveerd krijgt

3-gangen	18.50 p.p.
4-gangen	25.50 p.p.
5-gangen	32.50 p.p.
6-gangen	37.50 p.p.

Kindermenu

Tomatensoep

Biefstuk of kibbeling met krulfriet en appelmoes

Kinderijsje (zelf maken in de keuken)

16.50

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

Midweek menu all-inclusive

Dit all-inclusive menu is alleen te bestellen op maandag/woensdag en donderdag.

het midweek menu bestaat uit :

Verfrissend huisaperitief

Amuse

4 of 5 gangen surprise menu

4 of 5 gangen wijnarrangement

0.5 liter plat/ bruis water

* Koffie of thee met friandise

4-gangen midweek menu voor 65.00

5-gangen midweek menu voor 75.00

Geef uw dieetwensen en/of allergenen bij ons aan zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

Indien gewenst kunt u frietjes bij uw gerecht bestellen

*Normale koffie/espresso/cappuccino

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

Desserts

Dame Blanche Vanille roomijs met warme chocoladesaus	9.95
Pain perdu – Groene kruiden – Limoen <i>Pain Perdu – Green herbs – Lime</i> Pain perdu met een cremeux van groene kruiden, bleekselderij linten, karnemelk, yoghurt parels en limoen sorbet	12.50
Koffie – Amaretto – Pure chocolade <i>Coffee – Amaretto – Dark chocolat</i> Koffie custard, crème van mascarpone en kaneel, gel van amaretto, crumble van cafe noir, sponge cake van vanille en een schuim van pure chocolade	11.50
Dessert du Chef Belevenis van diverse zoete lekkernijen	14.75
5 Kazen – Olijvenjam – Noten/vijgen brood <i>5 cheeses – Olivejam – nuts/fig bread</i> Assortiment van vijf mooie verschillende kazen met olijvenjam, peren parels in rode port en een noten en vijgen brood	13.50
Gluten en lactose vrij Ananas – Kokos – Lavendel <i>Pineapple – Coconut – Lavender</i> Ananas taartje van de Green Egg met een topping van kokos, amandel crumble en sorbetijs van lavendel	12.50
Friandises Huisgemaakte bonbons en/of zoete lekkernijen	5.75

Lust u ook graag een bijpassende wijn bij uw dessert ?
Vraag een van onze medewerkers naar de keuze.

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

Menu Bastille

Gebrande tonijn met tamarinde mayo, gel van umami, gemarineerde mini komkommer,
granny Smith, crumble van tortilla sesam en ijs van gemberbier
-Tuna with tamarind mayonaise, cumcumber, ice cream of gingerbeer-

Kokossoep met zacht gegaarde kip, glasnoodles en bospaddenstoelen
-Creamy coconut soup with soft chicken en mushrooms-

Zacht gegaarde kalfswang met krokant gebakken kalfszwezerik, diverse mini bospeen,
pommes paolo, zwarte knoflook crème, krokante ui en een jus van morilles
-Braised veal, crispy sweetbread with pommes paolo made with a jus of morilles-

Koffie custard, crème van mascarpone en kaneel, gel van amaretto,
crumble van cafe noir, sponse cake van vanille en een schuim van pure chocolade
*-Coffee custard, crème made of mascarpone and cinnamon, amaretto, vanille and a foam of
dark chocolate-*

44.50 p.p.

Indien gewenst kunt u frietjes bij uw gerecht bestellen

(Aanpassingen in dit menu is mogelijk tegen een meerprijs per gerecht)

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!