

## Hoofdgerechten Vis

(Naar keuze geserveerd met frites, gebakken rijst, of noodles)

Verse halve kreeft  
Met gember en bosui

€44,50

Wijntip van Ang: Paul Jaboulet Aîné €5,50

Pangebakken Kabeljauwfilet  
met witte wijnsaus  
€28,00

Gestoomde Tarbot, aan tafel voor u gefileerd!  
Met sojasaus, azijn, bosui en gember  
€42,00

Zalmfilet

Op de huid gebakken met romige saffraansaus  
€31,50

Wijnsuggestie: Santa Alvara Chardonnay €4,75

Halve kreeft uit de oven  
Heerlijk gegratineerd  
€45,50

## Hoofdgerechten Vlees

(Naar keuze geserveerd met frites, gebakken rijst, of Noodles)

Pekingeeend

Eendeborst, en -boutje met pruimensaus  
€32,00

Wijntip van Yong : Tres Cigüañas Tempranillo €4,75

Gegrilde Ribeye  
Gegrild en gerookt  
€37,50

Gegrilde Nieuw Zeelandse Lamskotelet  
Frenched, met 5 spices, champignons en ui  
€37,50

Phat prik prau ossenhaas

Met koriander en oester/knoflooksaus  
€35,00

Dranksuggestie : Grolsch pilsner €3,75

Thaise Kip

Met rode curry, kokos, sereh, limoensap, koriander en verse groenten  
€27,50

Geroerbakken Ossenhaas

Met zwarte pepersaus en diverse groenten  
€35,00

Wijnsuggestie: Boschendal Lanoy €5,00

## Bijgerechten

Frites van zoete aardappel  
€2,50

Hele Aardappel uit de oven  
€2,50

Roerbakgroenten  
€6,50

## Desserts

Spekkoek

Met gekarameliseerde ananas en kardemomroom  
€8,50

Wijntip van Bas : Buitenverwachting 1769 Muscat Noble Late Harvest €5,00

Kaasplankje

4 kaasjes, vijgenchutney, brood, noten en honing  
€17,50

Wijnsuggestie: Nectar Pedro Ximénez €4,50

Chocoladedroom

Lavacakeje, witte chocoladeijs, 2 soorten chocoladesaus  
€8,00

Wijnsuggestie: Tardía Late Harvest Winemaker's selection €4,50

Panna cotta

Met lycheecoullis en honeycomb  
€7,50

Wijnsuggestie: Tardía Late Harvest Winemaker's selection €4,50

Dame Blanche

Vanille-ijs met donkere chocoladesaus  
€8,25

Wijnsuggestie: Nectar Pedro Ximénez €4,50

Heeft u dieetwensen en/of allergieën, laat het ons weten.



## Aperitieven

Vilarnau Brut  
€6,00 (glas)

Nicolas Feuillatte Champagne Brut Reserve  
€9,50 (glas)

Refreshing Cucumber  
(Hendrick's Gin, Fever Tree Elderflower Tonic, munt, komkommer, limoen)  
€9,25

Clementine Spice  
(Gin Mare Gin, Fevertree Clementine, Rozemarijn, sinaasappel)  
€9,00

Pornstar Martini  
(Eristoff vodka, Vanillelikeur, Vilarnau Brut, Passievrucht)  
€8,25

Cosmopolitan  
(Eristoff Vodka, Cointreau, Oceanspray Cranberry, Limoensap)  
€8,00

Vilarnau Cava Brut 0.0%  
€5,00 (glas)

Moviestar Martini (alcoholvrij)  
(Vanille siroop, Vilarnau Cava Brut 0.0%, Passievrucht)  
€7,25

## Lunch

(Tot 17:00 te bestellen)

Ambachtelijke runderbouillon  
Met authentieke Japanse noodles en verse groenten  
€12,50

Ribeye  
Met gebakken rijst en knapperige groenten  
€12,50

Vegetarische Noodlesoep  
Met paddenstoelen, inari en groenten  
€11,50

IA-Pokebowl  
Met zalm, tonijn, Noorse garnalen, sushirijst, takuan, edamame, sesam en zeewier  
€12,50

Zeevruchten  
Met Japanse noodles en Oosterse Bouillon  
€13,50

## Soepen

Kreeftenbisque  
Met rivierkreeft en room  
€8,50

Tom Yam Kai  
Thaise kippensoep met koriander, kokos, limoen en verse groenten  
€6,50

Tomatensoep  
Zoete Aziatische Tomatensoep  
€5,50

Wan Tan Soep  
Met deegkussentjes gevuld met kip, garnaal en groenten in Bouillon van kip  
€5,75

## Salades

Yam Nua  
Frisse Thaise rundersalade met dressing van aardbei en munt  
€8,95

Coquillesalade  
Met gebakken coquilles, limoendressing en beurre noisette  
€12,95

Vegetarische salade  
Naar wens in overleg te maken  
€9,50

Kara Age  
Gefrituurde kip, ponzudressing en pijnboompitjes  
€8,50



## Voorgerechten

Rundercarpaccio  
Met kappertjes, pijnboompitjes, parmezaanse kaas, rucola en truffeldressing  
€15,50

Sashimiboot (vanaf 2 personen)  
Sashimi van zalm, tonijn en zeebaars  
€11,50 p.p.  
Wijsuggestie: Paul Jaboulet Aîné – Viognier €5,50

2 Flensjes geroosterde eend  
€9,50

IA-spiezenselectie  
Garnaal, kip en bief  
€10,50  
Wijsuggestie: Boschendal The rose Garden €5,00

Gegratineerde oesters (3 stuks)  
Oesters met hollandaisesaus  
€9,75

Gefrituurde Tijgergamba's  
Met Tsiu Yim kruiden, ui, paprika en knoflook  
€12,50

Gebakken ganzenlever  
Met 1001 nachten confituur  
€15,50

Escargots  
Wijngaardslakken uit de oven in kruidenboter  
€12,50

Verse oesters (6 stuks)  
Zeeuwse oesters met citroen  
€13,50  
Wijntip van Yong: Nicolas Feuillatte Brut Réserve €9,50

Edamame  
Sojabonen  
€6,50

Dragonroll (7 stuks)  
Speciale maki van de chef.  
Tempuragarnaal, zalm, tonijn en avocado.  
€15,50

