

Bries



APERITIVE & BITES

May we suggest:

CUCUMBER & TONIC LOWBOLS 7.5

LAAG IN ALCOHOL. FRIS EN LICHT VAN SMAAK. GENIETEN!
Low in alcohol. Fresh and light flavor. Enjoy!

DONKEY JACK GIN & TONIC DRIFTWOOD DISTILLERY VALKENBURG 8

MET FEVER TREE CLEMENTINE & EEN SCHIJFJE BLOEDSINAASAPPEL
With Fever Tree Clemenine and a slice of blood orange

BREAD & DIPS 4.50

MET GEZOUTEN BOTER EN TONIJRILLETTE
With salted butter and tuna rillette

OLIVES & MANCHEGO VEGGIE 6.50

GEMARINEERDE OLIJVEN & MANCHEGO
Marinated olives & Manchego

CECINA DE LÉON MET COPPA VAN IBERICO 70 GRAM / 2.5 OZ. 13.50

DUN GESNEDEN - TOMAAT, OLIJFOLIE, CROSTINI'S & AIOLI
Thinly sliced - tomato, olive oil, crostini's & aioli

CANNED SARDINES 7

MET BRUIN BROOD, AIOLI & TOMAATANTIBOISE
With whole wheat bread, aioli and a tomato antiboise

BRUSCHETTA VEGGIE 6.50

MET TOMAAT, BASILICUM, KNOFLOOK & RODE UI
With tomato, basil, garlic & red onion

FINE DE CLAIRE NO.3 PER STUK / PER PIECE 3

MET FRAMBOZENVINAIGRETTE & KOMKOMMERGRANITÉ
With raspberry vinaigrette & cucumber granite

“

GOOD FOOD IS ALL THE SWEETER
WHEN SHARED WITH GOOD FRIENDS

”

Gerechten CHOOSE YOUR FAVORITES

USA BBQ BEEF THIN SLICED COLD	11.50
GEBRADEN BLACK ANGUS BEEF MET RUCOLA, BIESLOOKYOGHURT & OLD AMSTERDAM Roasted Black Angus beef with rocket, chive yogurt and Old Amsterdam cheese	
BISQUE D'HOMARD WARM	9.50
LICHT GEBONDEN OPGESCHUIMDE KREEFTENSOEP GESERVEERD MET ROUILLE OP TOAST Lightly bound foamed lobster soup served with rouille on toast	
CEVICHE COLD	12.50
VAN GEGRILDE ZEEBAARS MET LIMOEN, ZURE ROOM, SPAANSE PEPER & PETERSELIE Ceviche from grilled sea bass with lime, sour cream, chilli pepper and parsley	
AVOCADO DELIGHT COLD / VEGGIE	10.50
MET COEUR DE BOEUF TOMAAT, PECORINO & GEPOCHEERD EI With Coeur de Boeuf tomato, Pecorino and a poached egg	
TUNA PIZZA COLD	13.50
RAUWE TONIJS OP FILODEEG MET TRUFFELMAYO & BORAGE CRESS Raw tuna on filo pastry with truffle mayonnaise and Borage cress	
BONELESS RIBS WARM	10.50
GEFILEERDE SPARERIBS MET KOUSEBAND, SESAM & HUISGEBRANDE ZOETE SAMBAL Boneless spare ribs with garter, sesame and home-roasted sweet sambal	
VEAL BURGERS 2 STUKS / 2 PIECES	11.50
TWEË KALFSBURGERS MET GEBAKKEN BACON, RODE UIEN CHUTNEY & TOMAAT Two veal burgers with fried bacon, red onion chutney and tomato	
PUY VERT KOUD / VEGGIE	11.50
LINZEN UIT HET FRANSE LE PUY-EN-VELAY MET ARTISJOK, BAHARAT, FETA EN RODE BIET Lentils from the French le Puy-en-Velay with artichoke, baharat, feta and beetroot	
FISH EN PAPILOTE WARM	12.50
GESTOOMDE KABELJAUW OP Z'N ITALIAANS MET OLIJF, PARMEZAAN & ROMA TOMAAT Steamed codfish - Italian style - with olive, Parmesan & Roma tomato	
CONFIT SHRIMPS WARM	13.50
ZACHT GEGAARDE GAMBA'S MET GELE RIJST, KOKOS & BALINESE SAMBAL MATAH Gently cooked prawns with yellow rice, coconut and Balinese sambal Matah	
SPAGHETTI AGLIO OLIO WARM / VEGGIE	9.50
MET GEGRILDE GROENE ASPERGES, KNOFLOOK, SPAANSE PEPER & PETERSELIE With grilled green asparagus, garlic, chilli and parsley	
ANGUS FAVORITE WARM	13.50
BLACK ANGUS SUKADE MET AARDAPPELMOUSSELINE, BABY PAKSOI & GEFRITUURDE PREI Black Angus sukade with potato mousseline, baby bok choy & fried leek	

IT'S ALWAYS WORTH TRYING AT LEAST ONE DISH THAT YOU NEVER HAD BEFORE

SEA FOOD BAR FOR TWO OR MORE

SUSHI & SASHIMI PLATTER

38

DAGELIJKS VERS GEROLD MET WAKAME, GEMBER & SOJASAU

Daily fresh rolled with wakame, ginger and soy sauce

OYSTER TASTING 6 FINE DE CLAIRE & 6 GILLARDEAU

43

GESERVEERD OP IJS MET EEN GIN-KOMKOMMER, FRAMBOOS-PROSECCO & GEMBER-NAM PLA VINAIGRETTE

Served on ice with a gin-cucumber, a raspberry-Prosecco and a ginger-Nam Pla vinaigrette

HOT 'N COLD FRUITS DE MER

79

FINE DE CLAIRE OESTERS, GEBAKKEN GAMBA'S & EEN SCHELPIEDIEREN SELECTIE VAN ONZE VISSPECIALIST FIX FISCH

Fine de claire oysters, pan fried King Prawns and a selection of shellfish from our fish specialist Fix Fisch

Specials FOR TWO OR MORE

BLACK ANGUS ENTRECOTE 450 GRAM / 15.2 OZ.

49.50

GESERVEERD MET ZWEDSE HASSELBACK AARDAPPEL, BABY PAKSOI & CHIMICHURRI

Served with Swedish Hasselback potato, baby bok choy and chimichurri

SEAFOOD PLATTER FILET, GAMBA'S & COQUILLES ± 450 GR. / APPROX. 15.2 OZ. OF VARIOUS FISH FILLETS, KING PRAWNS AND SCALLOPS

48

GESERVEERD MET AARDAPPELMOUSSELINE, BOSPEEN, BROCCOLI & HOLLANDAISESAUS

Served with potato mousseline, carrots, broccoli and Hollandaise sauce

KAENG KIEW WAAN KAI

39

THAISE GROENE CURRY MET KIP, COURGETTE, SPAANSE PEPER, KORIANDER & WITTE RIJST

Thai green curry with chicken, zucchini, chilli pepper, coriander and white rice

SIDE DISHES

FRESH ARTISAN FRIES VERSE AMBACHTELIJKE FRIETEN

3.50

GESERVEERD MET DRAGONMAYONAISE

Served with dragon mayonnaise

BIMI

4.50

GEWOKTE BABYBROCCOLI MET PONZUBOTER & PECANNOTEN

Stir-fried bimi with ponzu butter and pecans

GREEN SALAD SALADE VERT

4

GROENE GEMIXTE SALADE MET SEIZOENS RAUWKOSTEN

green mixed salad with seasonal raw vegetables

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS ALSTUBLIEFT

Please let us know if you have any food allergies



DESSERTS

RED VELVET 8

TRIFLE VAN KLASSIEK AMERIKAANSE TAART MET WITTE CHOCOLADE & BRAMEN
Classic American pie trifle with white chocolate and blackberries

TARTE TATIN 8

ONDERSTEBOVEN GEBAKKEN TAART VAN PEER, GEZOUTEN KARAMEL EN VANILLE-IJS
Upside-down baked pie of pear, salted caramel and vanilla ice cream

PECHE MELBA 2.0 9

MET GEPOCHEERDE PERZIK, FRAMBOZEN EN VANILLE-IJS
With poached peach, raspberries and vanilla ice cream

CHEESE PLATTER 12.50

DE 4 FAVORIETE KAZEN VAN ONZE KAASSPECIALIST PETER DEN ELZEN MET KLETZENBROOD & APPELSTROOP
The 4 favorite cheeses from our cheese specialist Peter den Elzen with Dutch 'kletzenbrood' & apple syrup

DESSERT FOR TWO OR MORE

PAVLOVA 17.50

MERINGUE MET BOSVRUCHTEN, DIVERSE SOORTEN ROOMIJS, VANILLE HANGOP EN ROOD FRUIT
Meringue with forest fruits, various types of ice cream, vanilla curds and red fruit

“

PEOPLE WHO LOVE TO EAT
ARE ALWAYS THE BEST PEOPLE

”

Suggestions

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL 8.50

EEN KRACHTIGE MIX VAN ESPRESSO EN GALLIANO RISTRETTO MET BOLS VODKA & SUIKERSIROOP
A powerful blend of espresso and Galliano Ristretto with Bols Vodka & sugar syrup

2016/17 MUSCAT DE RIVESALTES, ROUSSILLON CHÂTEAU CHAMP DES SOEURS GLAS / GLASS 5.00

VERRUKKELIJKE DESSERTWIJN GEMAAKT VAN DE MUSCAT-DRUIF
Delightful dessert wine made from the muscat grape

1998 RIVESALTES AMBRÉ - 17 ANS D'ÂGE LES VINS DE PARCÉ FRÈRES GLAS / GLASS 5.00

VERLEIDELIJK PARFUM MET GEUREN VAN CACAO, KARAMEL & KANEEL
Seductive fragrance with scents of cocoa, caramel & cinnamon
