


VOORGERECHTEN

Kreeftenbavarois Hollandse garnalen wakame mayonaise nori chips	15,25
Zeeuwse hamachi Ceviche ponzu granaatappel zwarte sesam wasabi	15,50
Tamme eendenborst Roedjak shiso purple pompoenpitten	15,25
Carpaccio Ossenhaas rucola pijnboompitten oude kaas truffelmayonaise	14,25
Geitenkaas crème gratiné  Artisjok pomodori olijven moussaise croutons pecan	14,00
Crispy oesterzwammen (warm)  Japanse dressing ei truffel ingelegde rode ui salad pea	14,50
Kalfswang (warm) Langzaam gegaard Calvados appel kaantjes	15,75

SOEPEN

Venkelsoep  Pernod dille	8,00
Runderbouillon Sherry paddenstoelen	7,00
Grotchampignonsoep Bosui truffel	8,00
Supplement: Brood met kruidenboter	5,50

HOOFDGERECHTEN

Heilbot & gamba Pesto beurre blanc venkel	28,50
Hollandse snoekbaars Paddenstoelen sugar snaps sesam soja saus	26,75
Parelhoenfilet Tomatenchutney basilicumolie pijnboompitten	26,75
Kalfsribeye Blauwe kaas rösti groene groenten	27,50
Romige paddenstoelen  Udon truffel Parmezaan tuinkruiden	24,75
Punt paprika  Kikkererwten groenten curry zongedroogde tomaat pompoenpitten	23,50

BELVEDERE KLASSIEKERS

Noordzeetong (500-600 gr.) Bieslooksaus	58,50
Tournedos (200 gr.) Stroganoffsaus	37,75
Supplement: Friet klein / Friet groot	2,75 3,75

Voor de kinderen is er een leuk menu aanwezig.

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.



LEKKERNIEN

Pistache cheesecake Witte chocolade crunchy pecan	9,25
Bastogne parfait Baileys siroop clotted cream	9,00
Limoen crème Roodfruit coulis munt kletskep	9,25
Crème brûlée Yoghurtijs slagroom	9,50
Dame blanche Room-ijs warme chocoladesaus crumble	8,50
Kaasproeverij (3 soorten) Chaumes Blue Stilton boerderij truffelkaas brioche appelstroop	12,75
Dessert van het menu	vanaf 9,00

