

JAMEY BENNETT

KITCHEN & BAR

DINER

WASABISOEP 8.90
ei - langoustine - pinda - gember
beukenzwam
wasabi soup - egg - langoustine
peanut - ginger - beech mushroom

KOMKOMMERSOEP { koud } 9.90
gerookte zalm - crème fraîche
roze peper
cucumber soup { cold }
smoked salmon - crème fraîche
pink pepper

STEAK TARTAAR { rauw } 13.50
kimchi - sesam - mais
paarse bloemkool - radijs
steak tartare { raw } - kimchi - sesame
corn - purple cauliflower - radish

CEVICHE 13.90
zeebaars - sinaasappel - jalapeño
passievrucht - kappertjes - ansjovis
sea bass - orange - jalapeño
passion fruit - capers - anchovies

COQUILLES 14.50
mango - chilibotersaus
scallops - mango - chili butter sauce

RAUWE TONIYN PIZZA 12.50
filodeeg - truffelmayonaise
raw tuna pizza - filo pastry
truffle mayonnaise

KALFSBURGER { 2st. } 13.50
bio - bacon - ui chutney - tomaat
vealburger (2pc.) - organic - bacon
onion chutney - tomato

MOSSELEN 14.50
mosselen - groene curry -
limoen - kokos
mussels - green curry - lime - coconut

OYSTERS FINES CLAIRES

spicy apple cider - thai basil
raspberry vinegar
3.00 each
(minimum 2 pieces)

ZEEDUIVEL 15.50
avocado - rabarber - mais
larb dressing
monkfish - avocado - rhabarb
corn - larb dressing

CRISPY TAHOE 8.50
togarashi - koreaanse saus
crispy tahoe - togarashi - korean sauce

SASHIMI ZALM 13.90
naturel - tartaar - rode biet
gemarineerd - yuzu - sojasaus
sashimi salmon - natural - tartare
beetroot marinated -
yuzu - soy sauce

IBERICO PORK RIBS 13.50
cola lak - macadamia
iberico pork ribs - cola glaze - macadamia

KRABKOEKJES 12.90
avocado - limoen - tomaat
crabcakes - avocado - lime - tomato

LAMSRACK 13.50
koriander munt pesto
rack of lamb - coriander mint pesto

KROKANTE INKTVIS 13.50
miso - aioli - pesto
crispy squid - miso - aioli - pesto

IBERICO BUIKSPEK 12.50
pompoen - miso limoen crème - appel
iberico pork belly - pumpkin
miso lime cream - apple

GROENE ASPERGES 8.90
harissa - sinaasappel - peccorino
pistache
green asparagus - harissa - orange
peccorino - pistachio

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE?
MELD HET ONS

🔪 = MIBRASA HOUTSKOOL OVEN

BURRATA 11.50
tomaat - gepofte paprika
zeezout - olijfolie
burrata - tomato - roasted bell pepper
sea salt - olive oil

GEROOSTERDE AUBERGINE 10.50
tahini - jalapeño - granaatappel
hazelnoot-dadel
roasted eggplant - tahini - jalapeño,
pomegranate - hazelnut-dates

CALIFORNIAN SALAD 13.50
kanimi crab - avocado - omelet
limoenmayonaise
californian salad - kanimi crab
avocado - omelet - lime mayonnaise

200 GRAMS OR MORE

BAVETTE - BLACK ANGUS 19.50
{ 250 gr. }
rund - chimichurri of
romige peper-knoflooksaus
flanksteak - chimichurri or
creamy pepper garlic sauce

**FILIPIJNS KIPPETJE - ANANAS
KALAMANSI - CITROENGRAS
RODE PEPER** 13.90
chicken philippine style
pineapple - kalamansi
lemongrass-red pepper

EENDENBORST { 280 gr. } 19.50
miso knoflook sakesaus
duck breast - miso garlic sake sauce

ON THE SIDE

BIMI 5.00
roergebakken
oosterse vinaigrette
bimi - stir fried
oriëntal vinaigrette

FRIET 5.00
truffelmayonaise
fries - truffle mayonnaise

RODE BIETENSALADE 6.75
aceto balsamico - truffelcrème
dukkah
red beet salad - aceto balsamic -
truffle cream - dukkah

DESSERT

AARDBEIEN MASCARPONE 8.90
aceto szechuan - rabarber
vanillemousse - hazelnoot
chocolade
strawberry mascarpone
aceto szechuan - rhabarb
vanilla mousse-hazelnut
chocolate

TIP Casa de la Ermita Vino Dulce Monastrell,
Jumilla, Spanje, Monastrell glas 7.00
Vol en geconcentreerd met rijp fruit,
chocolade en een friszoete afdronk

COLOMBIAN KACHALU PARFAIT 7.50
koffie - passievrucht
kokos yoghurt schuim
coffee - passion fruit
coconut yoghurt foam

TIP Chateau de la Peyrade Muscat de
Frontignan, Frontignan, Frankrijk glas 5.50
Muscat a Petit Grains
Fris en aromatisch, verse
muskaatdruiven, honing en acacia

CHEESECAKE 8.00
bessensorbet
cheesecake - berry sorbet

TIP Viu Manent Noble Semillon,
Colchagua Valley, Chili glas 7.00
Semillon
Friszoet van late oogst met ananas
papaya, abrikoos, walnoot en honing

CRÈME BRÛLÉE 8.90
citroengras - gegrilde nectarines
basilicum - amandel
crème brûlée - lemongrass
grilled nectarines - basil - almond

TIP Chateau Violet Sauternes, Bordeaux
Frankrijk glas 7.00
Sémillon & Sauvignon Blanc
Friszoet met honing, noten, abrikozen
wit fruit en karamel

KAAS 12.95
notenbrood - appelstroop
tomatenchutney
cheese - nut bread - apple syrup
tomato chutney

Taylor's Late Bottled Vintage Port
Douro, Portugal, Touriga Francesa
tinta roriz & touriga nacional glas 7.00
Uit één oogstjaar met vijf jaar
vatrijping, rijpe kersen en pure chocolade