

# Delicatessen

## LUNCH

donderdag - zaterdag  
12:00 tot 16:00 uur

## APÉRO

donderdag - zaterdag  
bij de borrel  
hapje van het huis  
15:00 tot 17:00 uur

## DINER

dinsdag - zaterdag  
17:30 tot 21:00 uur

## APÉRITIFS

CHAMPAGNE 12,0  
Huré Frères Brut

CAVA 6,0  
d'Arciac Brut

BELLAMINI 6,0  
crème de pêche & cava

VELVET '19 12,0  
huiscocktail - lillet, cognac,  
gin, eiwit & rabarbersap

ELDERPOWER 5,0  
huismocktail - vlierbloesem,  
munt & limoen

CAMPARI SPRITZ 8,0  
campari, cava & sinaasappel

PASTIS 5,0  
ricard, water en ijs

FLOC 5,0  
druivensap versterkt  
met brandewijn

DRY SHERRY 4,5  
manzanilla of oloroso

VERMOUTH 7,5  
mancino chinato

GIN & TONIC  
vraag naar het aanbod

## CHARCUTERIE

### RILLETTES

boterzacht smeersel van in ganzenvet gekonfijte eend 7,5

### AMBACHTELIJKE PATÉ

wij vertellen u graag de smaak van de dag 9,5

### FOIE GRAS D OIE

plak ganzenlever met in  
marc de gewurztraminer gewelde rozijnen 18,5  
met een karafje Sauternes 34,5

### VENKELWORST

dungesneden venkelworst met geschaafde oude kaas 8,5

### BRANDT & LEVIE PROEVERIJ

3 smaken dungesneden worst uit Amsterdam 12,5

## FROMAGES

### BLU DI BUFALA (75 gram)

blauwaderkaas van buffelmelk uit Lombardije,  
romige structuur en milde smaak met subtiele zoetheid 9,5  
met een karafje Colheita 2001 Port 26,5

### BOEREN GOUDSE OPLEGKAAS (75 gram)

minstens 18 maanden gerijpte Hollandse kaas  
uit het Groene Hart. Volromig met zoutkristallen  
Slow food keurmerk 8,5

### HERVE PETIT FONDUE (100 gram)

in de oven gesmolten originele Herve 'stinkkaas',  
omwikkeld met katenspek met siroop van appelstroop 10,5

### CAMEMBERT FLAMBÉ (125 gram)

warme camembert, aan tafel geflambeerd 8,5

## LES AUTRES

### BURRATA

met room gevulde mozzarellabol, rucolapesto,  
2 soorten charcuterie en brood 16,5

### IBERICO RIBS (150 gram)

in PX-sherry langzaam gegaard Iberico-ribvlees  
met toevoeging van gerookte paprika en komijn 12,5

### BITTERBALLEN (6 stuks)

rundvleesbitterballen met truffelmayonaise 7,5

### THON & MAQUEREAU

licht pikante salade van makreel en tonijn  
met krokante kroepoekjes van de melindjoenoot 9,5

## PETITS PLATS

voor- en tussengerechten

### BELLAMI'S BISQUE

langoustinebisque afgemaakt met cognac en  
vers geslagen room 10,5

### ESCARGOTS

wijngaardslakken naar Bourgogne recept  
met rode wijnjus 12,5

### ANGUILLE & BRIOCHE

ambachtelijk gerookte paling  
met getoaste brioche en groene kruidenmayonaise 16,5

### FILET AMERICAIN DE VEAU

kalfsfilet americain met kruim van spek,  
groene pepermayonaise en kwartelei 13,5

### MOULES & SCAMPI

gestoofde mosselen en scampi met sjalotjes  
en coppa di parma, in een klassieke kruidenbotersaus 14,5

### ROTOLO RATATOUILLE (v)

flensjesrol gevuld met ricotta, ratatouille  
en groene kruiden, met een sausje van gepofte paprika 10,5

## BISTRO PLATS

hoofdgerechten

### HACHIS PARMENTIER

ovenshotel met klassiek draadjesvlees,  
rode wijnjus & grove aardappelpuree 19,0  
met eendenlever en cognac 23,0

### DUO D'AGNEAU

combinatie van gebakken lamsrack, een stukje langzaam  
gegaarde lamsprocureur en eigen jus,  
met gesmoorde krieltjes en venkel 26,5

### FILET DE BOEUF

lendebiefstuk van Simmentalerrund met paddenstoelen,  
aardappelgratin en saus van gorgonzola 29,5

### RISOTTO

risotto van parelgort met groene asperge, doperwten,  
citroen en parmezaanse kaas (v) 18,5  
met gebakken scampi 22,5

### CAESAR SALAD

suikersla, biologisch ei en parmezaanse kaas (v) 13,5  
met gebakken kippasjes 15,5  
met een bol burrata (v) 16,5

### PLATS DU MOMENT

dagprijs

# Diner

## • DU MOMENT •

### POISSON

visgerecht van het moment

### PLAT

vleesgerecht van het moment

### DESSERT

dessert van het moment

## OESTERS

SPECIALES GEAY (3 stuks) 10,5

OESTERS & CHAMPAGNE 18,5

3 oesters en  
een glas Huré Frères Brut

## SUPPLEMENTS

POMMES FRITES 4,0  
met truffelmayonaise

SALADE MESCLUN 4,0

## DESSERTS - ETC.

TORTE NOCCIOLE 8,5

hazelnotentartaart  
met Italiaanse meringue  
en vanillesaus

CHEESECAKE 9,0  
cheesecake met vlierbloesem  
en witte chocolade,  
met blauwe bessencoulis

TARTE TATIN 8,5

warm taartje van bladerdeeg  
en gekarameliseerde appel,  
met vanilleroomijs

FRIANDISES 6,5  
zoetigheid voor bij uw koffie of thee

FROMAGES 11,5  
selectie van  
binnen- en buitenlandse kazen