

Menu by James

Iedere maand presenteren we een nieuw, gevarieerd 3- of 4-gangen verrassingsmenu met vlees en vis of vegetarische gerechten. Heeft u specifieke dieetwensen? Onze medewerkers informeren u graag over de mogelijkheden en passende alternatieven.

3-gangen | 49 euro

4-gangen | 55 euro

Vanaf 9 personen serveren wij uitsluitend een menu van 3- of 4-gangen, inclusief brood en boter.

By **James**

Voorgerechten

Gazpacho van komkommer 8 *vegan*

tom kha schuim · groene kruiden · panko

Tataki van watermeloen 13 *vegan mogelijk*

soja · yoghurt · nori · bieslook

Tonijn sashimi 14

Ponzu · yuzu · komkommer · nori · limoenmayonaise

Ceviche van dorade 15

bloedsinaasappel · limoen · jalapeño · mango

Steak tartaar 15

kimchi mayonaise · oost-Indische kers · komkommer

Buikspek 15

hoisin · gebrande appel · zoetzure mosterdzaad

Bijgerechten

Little gem salade 4 *vegan mogelijk*

limoen · panko · Parmezaan

Friet 4 *vegan mogelijk*

Zoete aardappel of friet · mayonaise

Hoofdgerechten ½ | 1

Flat Iron Steak By James 17 | 32

gember · bataat · geroosterde ui · zwarte knoflookjus

Eendenborst 16 | 30

roodlof · sinaasappel · biet · zwarte knoflookjus

Kalfswang 15 | 28

citroenmousseline · groene asperge · pompoen · jus de veau

Zeebaars 15 | 28

risotto · spinazie · mango chutney · gele curry

Heilbot 15 | 29

miso · bimi · citroenmousseline

Tortellini 13 | 24 *vegan*

doperwt · citroen · salie · pompoen · radijs

Gebrande prei 13 | 24 *vegan*

gele curry · bataat · gerookte amandel

Desserts

Cheesecake 9

citroen · crème fraîche · limoncello

Cremeux van witte chocolade 10

rabarber · hangop · blauwe bes

Bavarois van aardbei 10 *vegan mogelijk*

hangop · Thaise basilicum ijs · aardbeien bouillon

Panna cotta van kokos 10 *vegan*

kokos · mango · kaffir · rode peper

Kaasplank 14

Diverse kazen · vijgenschutney · portsiroop · notenbrood

Wijnsuggestie: Kopke Tawny Port

Tip: combineer onze heerlijke desserts met een fijne Moscato Giallo dessertwijn of Pedro Ximénez Sherry