

BAR BOTANIQUE

Menu Tropicque

3 GANGEN

39,50

Voorgerechten

GEMARINEERDE BIET 🌱

rammenas, bietenchips, bietenroomsaus, ingelegd mosterdzaad

* Sauvignon Blanc - Amalinda, Spanje 5,25 | 23,50

ALBACORE TONIJN

salsa macha, bosui, ponzu parel, zwarte sesam

* Viognier - Les Vignerons de Florensac, Frankrijk 30

GEROOKTE BIEFSTUK CARPACCIO

rucolamayo, parmezaanse cracker, truffel

* Carignan - Domaine Le Jour et La Nuit, Frankrijk 5,75 | 28,50

Hoofdgerechten

SALIE RISOTTO 🌱

citroenspruitjes, paddenstoelen, schorsenerenchips

* Soave - La Formica, Italië 37,50

ZEEWOLF (+3,00)

paddenstoelen, paarspeen, topinamboerpuree, vermouthsaus, inktvis tuile, hazelnoten

* Chardonnay - Domaine St. Hilaire, Frankrijk 6,50 | 32,50

KALFSWANGEN (+4,00)

schorseneren, boksoi, zoete aardappelrösti

* Rioja - Martinez Corta, Spanje 7,50 | 37,50

SMOKEY BURGER

angus beefburger, gerookte kaas, spek, gekarameliseerde uien, barbecuesaus, Frites uit Zuyd

BEYOND BURGER 🌱

Beyond Meat burger, oosterse groentenmix, gerookte maple bakbanaan, miso mayonaisse, gochujang ketchup, zoete aardappelfriet

Desserts

CRÈME BRÛLÉE ⑤

sinaasappel, kaneel

CLAFOUTIS ⑤

tropisch fruit, kokos, warme karamel-zeezoutsaus

FROMAGES ⑤ (+5,00)

brie aux truffes, remeker, morbier, pont l'evêque met crackers en compote

* Ruby port- Quinta do infantado, Portugal 5,50

BAR BOTANIQUE

Menu Tropicque

3 COURSES

39,50

Starters

MARINATED BEETROOT

rammenas, beetroot chips, beetroot cream sauce, pickled mustard seeds

* Sauvignon Blanc - Amalinda, Spain 5,25 | 23,50

ALBACORE TUNA

salsa macha, spring onion, ponzu pearls, black sesame

* Viognier - Les Vignerons de Florensac, France 30

SMOKED STEAK CARPACCIO

rocket mayonnaise, parmesan cheese cracker, truffle

* Carignan - Domaine Le Jour et La Nuit, France 5,75 | 28,50

Mains

SAGE RISOTTO

lemon Brussels sprouts, mushrooms, salsify chips

* Soave - La Formica, Italy 37,50

CATFISH (+3,00)

mushrooms, purple carrot, mashed Jerusalem artichoke, vermouth sauce, squid tuile, hazelnut

* Chardonnay - Domaine St. Hilaire, France 6,50 | 32,50

VEAL CHEEK (+4,00)

salsify, boksoi, sweet potato rösti

* Rioja - Martinez Corta, Spain 7,50 | 37,50

SMOKEY BURGER

angus beef burger, smoked cheese, bacon, caramelized onion, barbecue sauce, Frites uit Zuyd

BEYOND BURGER

Beyond meat burger, oriental vegetable mix, smoked maple plantain, miso mayonnaise, gochujang ketchup, sweet potato fries

Desserts

CRÈME BRÛLÉE

orange and cinnamon

CLAFOUTIS

tropical fruit, coconut, warm caramel sea salt sauce

FROMAGES (+5,00)

brie aux truffes, remeker, morbier, pont l'evêque with crackers and compote

* Ruby port- Quinta do infantado, Portugal 5,50