

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, vermouthisaus, 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 mayonnaise, 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

SEAWOLF (+3,00)

mushrooms, purple carrot, mashed topinambur, vermouth sauce, squid tuile, hazelnut

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

CALF'S CHEEK (+4,00)

salsify, boksoi, sweet potato rösti

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

SMOKEY BURGER

angus beef burger, smoked cheese, bacon, caramalized 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 ⑤

orange and cinnamon

CLAFOUTIS ⑤

tropical fruit, coconut, warm caramel sea salt sauce

FROMAGES ⑤ (+5,00)

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

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