

BAR
BOTANIQUE
CAFE
TROPIQUE



BAR BOTANIQUE

Menu Tropicque

Voorgerechten

GEPOFTE KOOLRAAP 🌱 | 9.95

lavaspesto, walnoot, ingelegde kumquat, madame jeannette olie
* Grüner Veltliner - vin nature - Zillinger, Oostenrijk 7,5 | 35

ZWAARDVIS CARPACCIO | 12.95

avocado mousse, gefrituurde kappertjes, rode ui, shiso purple, citrusvinaigrette
* Chardonnay - Domaine St. Hilaire, Frankrijk 6,5 | 32,5

STEAK TARTARE "TONATO" | 12.95

kalfsvlees tartaar, tonijnmayonaise, krokante parmezaan, dressing van kappertjes
* Grenache - vin nature - Domaine de Sulauze - Frankrijk 37,50

Hoofdgerechten

KNOLSELDERIJ 🌱 | 15.95

krokant gebakken, stoof van paddenstoelen, gremolata, groene kruidensalade
* Spätburgunder - biodynamique - Weingut Raddeck, Duitsland 29,5

LANGOUSTINE BISQUE | 21.95

gebakken zeeduivel, gamba's, la ratte aardappelen, seizoensgroenten
* Albariño - Terra de Asorei, Spanje 30

STEAK FRITES | 23.95

bota beurre de paris, frites, waterkerssalade
* Rioja - Martinez Corta, Spanje 7,5 | 35

LE ROYAL | 16.95

angus beefburger, kaas, augurk, jalapeños, little gem, tomaat, chipotlesaus, Frites uit Zuyd
• biersuggestie: Vedett IPA 5,5% 4,95

Desserts

CHOCOLADE BAVAROISE 🌱 | 7.95

honeycomb, koekjes bodem, saus van dulce de leche met zeezout

CRÈME BRÛLÉE 🌱 | 7.95

met vanille

BAR
BOTANIQUE
CAFE
TROPIQUE



BAR BOTANIQUE

Menu Tropicque

3 COURSES

37,50

Starters

PUFFED KOHLRABI

lovage pesto, walnut, pickled kumquat, madame jeanette oil

* Grüner Veltliner - vin nature - Zillinger, Austria 7,5 | 35

SWORDFISH CARPACCIO

avocado mouse, fried capers, red onion, shiso purple, citrus vinaigrette

* Chardonnay - Domaine St. Hilaire, France 6,5 | 32,5

STEAK TARTARE "TONATO"

veal tartare, tuna mayonnaise, crispy parmesan cheese, caper dressing

* Grenache - vin nature - Domaine de Sulauze - France 37,50

Mains

CELERIAC

crispy baked, mushroom stew, gremolata, green herb salad

* Spätburgunder - biodynamique - Weingut Raddeck, Germany 29,5

LANGOUSTINE BISQUE

baked monkfish, prawns, la ratte potatoes, seasonal vegetables

* Albariño - Terra de Asorei, Spain 30

STEAK FRITES

bota beurre de paris, fries, watercress salad

* Rioja - Martinez Corta, Spain 7,5 | 35

LE ROYAL

angus beef burger, cheese, pickles, jalapeños, little gem, tomato,
chipotle sauce, Frites from Zuyd

• beer suggestion: Vedett IPA 5,5% 4,95

Desserts

CHOCOLATE BAVAROISE

honeycomb, cookie crust, dulce de leche, sea salt

CRÈME BRÛLÉE

with vanilla