

VLOED SPECIALS

Oysters Austern  3 pieces Creuse mignonette shallot red wine vinegar <i>3 Stück Creuse Mignonette Schalotte Rotweinessig</i> Matching wine/ Passender Wein Pommery Champagne - Brut Royal  16.5  85	18
Smoked beef carpaccio Geräuchertes Rindercarpaccio     Truffle mayonnaise salsify Parmigiano Reggiano arugula pine nuts sun-dried tomatoes black olives <i>Trüffelmayonnaise Schwarzwurzel Parmigiano Reggiano Rucola Pinienkerne getrocknete Tomaten schwarze Oliven</i> <i>Extra: shaved duck liver gehobelte Entenleber</i> Matching wine/ Passender Wein Altobello - Pinot Grigio  7.5  35	19 +4
Duck liver terrine Entenleberterrine     Organic brioche fig compote port gel <i>Bio Brioche Feigenkompott Portwein-Gelee</i> Matching wine/ Passender Wein Château Petit Védrières - Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle  7.25	24

STARTERS | VORSPEISEN

Dry-aged red beet Dry Aged Rote Bete    Vegan tartare piccalilli cream little gem raspberries green apple capers pine nuts Vegan Tatar Piccalilli-Creme Little Gem Himbeeren grüner Apfel Kapern Pinienkerne Matching wine/ Passender Wein Luna de Ana Tinto - Shiraz, Merlot, Tempranillo  7.25  32.5	17
Marinated salmon Mariniert Lachs     Red beet quark horseradish capers spices mulled wine orange gold leaf <i>Rote Bete Quark Meerrettich Kapern Gewürze Glühwein Orange Blattgold</i> Matching wine/ Passender Wein Casa Silva - Chardonnay, Semillon  8.5  39.95	18
Shrimp cocktail Garnelencocktail     Dutch shrimp cocktail sauce citrus quail egg herring caviar <i>Holländische Garnelen Cocktailsauce Zitrusfrucht Wachtelei Heringskaviar</i> Matching wine/ Passender Wein Altobello - Pinot Grigio  7.5  35	19
Smoked eel Geräucherter Aal     Celeriac crème fraîche green apple Dutch shrimp herring caviar frisée lettuce green herbs brioche <i>Knollensellerie Crème fraîche grüner Apfel holländische Garnelen Hering-Kaviar Frisée-Salat grüne Kräuter Brioche</i> Matching wine/ Passender Wein Domaine Gayda - Vioignier  7.95  36.5	21
Beef tataki      Pickled beech mushrooms yakiniku gel sesame crisp mango crispy onion pickled red onion curled spring onion hoisin mayonnaise <i>Eingelegte Buchenpilze Yakiniku-Gel Sesam-Knusper Mango knusprige Zwiebeln eingelegte rote Zwiebeln gerollte Frühlingszwiebel Hoisin-Mayonnaise</i> Matching wine/ Passender Wein Toos Rosé - Grenache, Cinsault  8.5  39.95	19
Steak tartare     Classic piccalilli cream sweet and sour 64°C egg yolk Parmigiano Reggiano crouton brioche <i>Klassisch Piccalilli-Creme süß-sauer 64°C Eigelb Parmigiano Reggiano-Crouton Brioche</i> Matching wine/ Passender Wein Toos Rosé - Grenache, Cinsault  8.5  39.95	19



STARTERS | VORSPEISEN

Bread platter | Brotplatte

Salted butter | smoked paprika

Gesalzene Butter | geräucherte Paprika



8

Extra: Homemade herb butter | Hausgemachte Kräuterbutter 

+2

Tomato soup | Tomatensuppe

Tomato | cream | spring onion | crostini | basil

Tomate | Sahne | Frühlingszwiebel | Crostini | Basilikum



9

SIDE DISHES | BEILAGEN

ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH FRESH FRIES / ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT FRISCHEN POMMES FRITES SERVIERT

Fresh fries with mayonnaise

Frische Pommes mit Mayonnaise

6

Fresh fries with truffle mayonnaise

Frische Pommes mit Trüffelmayonnaise

7

Sweet potato fries with truffle mayonnaise

Süßkartoffelpommes mit Trüffelmayonnaise

7

Green salad

Grüner Salat

6

Grilled green asparagus with herb oil

Gegrillte grüne Spargel mit Kräuteröl

7

Freshly shaved truffle

Frisch gehobelter Trüffel

7



V L O E D

FAMILY FAVORITES / FAMILIENFAVORITEN

Gnocchi with truffle | Gnocchi mit Trüffel

Homemade | Parmigiano Reggiano | sage foam | mushrooms | freshly shaved truffle
Hausgemacht | Parmigiano Reggiano | Salbei-Schaum | Pilze | frisch gehobelter Trüffel

As a starter | Als Vorspeise

21

As a main course | Als Hauptgericht

28

Matching wine/ Passender Wein Sónsierra - Tempranillo, Rioja  9.5 |  41.5

Tournedos Rossini

49

Beef tenderloin | foie gras | Madeira | green asparagus | vine tomato
Rinderfilet | Entenleber | Madeira | grüner Spargel | Strauchtomate

Matching wine/ Passender Wein Chateau Vieux Coutelin - Cabernet Franc, Merlot  11.5 |  51.5

Beef ribeye | Rinder-Ribeye

35

Grain-fed | green asparagus | potato | baby courgette | vine tomato

Choice of sauce: pepper sauce, Stroganoff sauce, red wine sauce or truffle sauce

+3

Getreidegefüttert | grüner Spargel | Kartoffel | Mini-Zucchini | Rispetomate

Wahl der Sauce: Pfeffersauce, Stroganoff-Sauce, Rotweinsauce oder Trüffelsauce

+3

Matching wine/ Passender Wein Cecilia Beretta Amarone della Valpolicella DOCG - Corvina  85

Farmer's Valk Schnitzel / Bauern Valk Schnitzel

29

Pan-fried mushrooms | onion | bacon | carrot | celeriac

Choice of sauce: pepper sauce, Stroganoff sauce, red wine sauce or truffle sauce

+3

Gebratene Pilze | Zwiebel | Speck | Karotte | Knollensellerie

Wahl der Sauce: Pfeffersauce, Stroganoff-Sauce, Rotweinsauce oder Trüffelsauce

+3

Matching wine/ Passender Wein Altobello - Pinot Grigio  7.5 |  35

LOADED FRIES

Asian / Asiatisch

8

Fries | Chili-garlic sauce | crispy onions | seroendeng | spring onion

Pommes | Chili-Knoblauch-Soße | knusprige Zwiebeln | Seroendeng | Frühlingszwiebel

Truffle | Trüffel

9

Fries | truffle mayonnaise | Parmigiano Reggiano | sea salt | spring onion

Pommes | Trüffelmayonnaise | Parmigiano Reggiano | Meersalz | Frühlingszwiebel

Sweet Potato | Süßkartoffel

8

Fries | crispy basil | pesto | Parmigiano Reggiano | pine nuts | sea salt

Knuspriges Basilikum | Pesto | Parmigiano Reggiano | Pinienkerne | Meersalz



V L O E D

MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

 Proeftuin van Noordwijk 	28
Various types of vegetables various preparations from the region <i>Verschiedene Gemüsesorten verschiedene Zubereitungen aus der Region</i>	
Matching wine/ Passender Wein Casa Silva - Chardonnay, Semillon  8.5  39.95	
Cod Kabeljauw 	36
Pumpkin risotto green asparagus spinach mascarpone prosciutto <i>Kürbis Risotto grüner Spargel Spinat Mascarpone Prosciutto</i>	
Matching wine/ Passender Wein Domaine Gayda - Viognier  7.95  36.5	
Whole Sole Ganze Seezunge 	55
Fried in butter 500 g yellow carrot à la meunière green asparagus zucchini flower <i>In Butter gebraten 500 g gelbe Karotte à la Meunière grüner Spargel Zucchiniblüte</i>	
Matching wine/ Passender Wein Casa Silva - Chardonnay, Semillon  8.5  39.95	
Baked Salmon Fillet / Gebratener Lachsfilet 	29
Vine tomato green asparagus carrot hollandaise sauce basil caponata <i>Rispetomate grüner Spargel Karotte Sauce Hollandaise Basilikum Caponata</i>	
Matching wine/ Passender Wein Casa Silva - Chardonnay, Semillon  8.5  39.95	
Venison rack Hirschrücken 	39
Celeriac hazelnut forest mushrooms baby beet cabbage port sauce <i>Knollensellerie Haselnuss Waldpilze Mini-Rote Bete Kohl Portweinsoße</i>	
Matching wine/ Passender Wein Chateau Vieux Coutelin - Cabernet Franc, Merlot  11.5  51.5	
Schnitzel 	26
Carrot celeriac citrus tomato egg anchovy Choice of sauce: pepper sauce, Stroganoff sauce, red wine sauce or truffle sauce <i>Karotte Knollensellerie Zitrusfrucht Tomate Ei Anchovis</i>	+3
<i>Wahl der Sauce: Pfeffersauce, Stroganoff-Sauce, Rotweinsauce oder Trüffelsauce</i>	+3
Matching wine/ Passender Wein Luna de Ana Tinto - Shiraz, Merlot, Tempranillo  7.25  32.5	
Vloed Hamburger 	26
Black Angus homemade brioche bun pickle tomato red onion bacon cheese <i>Black Angus hausgemachtes Brioche-Brötchen Essiggurke Tomate rote Zwiebel Speck Käse</i>	
Matching wine/ Passender Wein Son Sierra - Tempranillo, Rioja  9.5  41.5	
Spare Ribs 	28
Iberico boneless ketjap steamed bun sweet & sour crispy onion spring onion <i>Iberico ohne Knochen Ketjap gedämpftes Brötchen süß-sauer knusprige Zwiebeln Frühlingszwiebel</i>	
Matching wine/ Passender Wein La Trappe Dubbel on tap  5.3	
Tournedos 	36
Beef tenderloin Stroganoff green asparagus vine tomato potato Choice of sauce: pepper sauce, Stroganoff sauce, red wine sauce or truffle sauce <i>Rinderfilet Stroganoff grüner Spargel Strauchtomate Kartoffel</i>	+3
<i>Wahl der Sauce: Pfeffersauce, Stroganoff-Sauce, Rotweinsauce oder Trüffelsauce</i>	+3
Matching wine/ Passender Wein Son Sierra - Rioja -  9.5  41.5	



DESSERTS *Homemade / Hausgemacht*

Cheeses | Käsen

Europe | fruit bread | grapes | chutney | luxury nuts | arugula

Europa | Kletzenbrot | Trauben | Chutney | edle Nüsse | Rucola

3 varieties | Sorten

14

4 varieties | Sorten

17

5 varieties | Sorten

19

Dame blanche

13

Vanilla | chocolate | ice cream | crumble | Atsina cress

Vanille | Schokolade | Eiscreme | Crumble | Atsina

Chocolate Toucan/ Schokoladen-Tukan (2 pers.)

13 p.p

Almond | milk chocolate | dark chocolate | crumble | fruit

Mandel | Milchsokolade | Zartbitterschokolade | Crumble | Obst

Lemon | Zitrone

13

Mousse | gel | candied lemon | white chocolate | vanilla

Mousse | Gel | kandierte Zitrone | weiße Schokolade | Vanille

Coffee | Kaffee

14

Tiramisu | mascarpone mousse | coffee cream | dark chocolate | cocoa crumble

Tiramisu | Mascarpone-Mousse | Kaffeeccreme | Zartbitterschokolade | Kakaocrumble

Chocolate | Schokolade

14

Milk chocolate | crème anglaise | banana mousse | cocoa cake | crunchy hazelnut feuilletine | crumble

Milchsokolade | Crème Anglaise | Bananenmousse | Kakaokuchen | knusprige Haselnuss-Feuilletine | Crumble

Raspberry | Himbeere

14

Raspberry cream | fig gel | biscuit

Himbeerccreme | Feigen-Gel | Biskuit

Coffee Compleet | Kaffee Komplett

9

Coffee or tea of choice | 3 chocolates | fruit sorbet | Dame Blanche | apple & cherry

Kaffee oder Tee nach Wahl | 3 Pralinen | Fruchtsorbet | Dame Blanche | Apfel & Kirsche

ALLERGEN INFORMATION | ALLERGEN-INFORMATIONEN

 GLUTEN |  SHELLFISH/SCHALENTIERE |  EGGS/EIER |  FISH/FISCH |  PEANUTS/ERDNÜSSE |

 SOJA/SOY |  LACTOSE/LAKTOSE |  NUTS/NÜSSE |  CELERY/SELLERIE |  MUSTARD/SENF |

 SESAME SEEDS/SESAMSAMEN |  MOLLUSKS - WEICHTIERE |  SULFITE

 VEGETARIAN |  SIGNATURE DISH



V L O E D