

VLOED SPECIALS

Oesters  	18
3 stuks Creuse mignonette sjalot rode wijnazijn	
Bijpassende wijn Pommery Champagne - Brut Royal  16.5  85	
Gerookte rundercarpaccio     	19
Truffelmayonaise schorseneren Parmigiano Reggiano rucola pijnboompitten zongedroogde tomaten zwarte olijven	
Extra: geschaafde eendenlever	+4
Bijpassende wijn Altobello - Pinot Grigio  7.5  35	
Terrine eendenlever    	24
Biologisch brioche vijgencompote gel van port	
Bijpassende wijn Château Petit Védrières - Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle  7.25	

VOORGERECHTEN

Dry aged rode biet   	17
Vegan tartaar piccalillycrème little gem frambozen groene appel kappertjes pijnboompitten	
Bijpassende wijn Luna de Ana Tinto - Shiraz, Merlot, Tempranillo  7.25  32.5	
Gemarineerde zalm    	18
Rode biet hangop mierikswortel kappertjes specerijen glühwein sinaasappel bladgoud	
Bijpassende wijn Casa Silva - Chardonnay, Semillon  8.5  39.95	
Garnalen cocktail    	19
Hollandse garnalen cocktailsaus citrus kwartelei haringkaviaar	
Bijpassende wijn Altobello - Pinot Grigio  7.5  35	
Gerookte paling     	21
Knolselderij crème fraîche groene appel Hollandse garnalen haringkaviaar Frisée sla groene kruiden brioche	
Bijpassende wijn Domaine Gayda- Viognier  7.95  36.5	
Beef tataki      	19
Zoetzuur van bundelzwam yakiniku-gel kletskep van sesam mango krokante ui gepekeld rode ui bosui hoisinmayonaise	
Bijpassende wijn Toos Rosé - Grenache, Cinsault  8.5  39.95	
Steak tartaar     	19
Klassiek piccalillycrème zoet-zuur 64 graden eierdooier Parmigiano Reggiano crouton brioche	
Bijpassende wijn Toos Rosé - Grenache, Cinsault  8.5  39.95	
Broodplankje   	8
Gezouten boter gerookte paprika	
Extra: Huisgemaakte kruidenboter 	+2
Tomatensoep     	9
Tomaat room bosui crostini basilicum	

FAVORIETEN VAN DE FAMILIE

 Gnocchi met truffel    	
Huisgemaakt Parmigiano Reggiano salieschuim paddenstoelen vers geschaafde truffel	
Als voorgerecht	21
Als hoofdgerecht	28
Bijpassende wijn Son Sierra - Tempranillo, Rioja  9.5  41.5	
Tournedos Rossini  	49
Ossenhaas eendenlever Madeirasaus groene asperges trostomaat	
Bijpassende wijn Chateau Vieux Coutelin - Cabernet Franc, Merlot  11.5  51.5	
Runder ribeye  	35
Graangevoerd groene asperges aardappel mini courgette trostomaat	
Saus naar keuze: pepersaus, stroganoffsaus, rode wijnsaus of truffelsaus	+3
Bijpassende wijn Cecilia Beretta Amarone della Valoplicella DOCG - Corvina  85	
Boeren Valk Schnitzel    	29
Gebakken paddenstoelen ui spek wortel knolselderij	
Saus naar keuze: pepersaus, stroganoffsaus, rode wijnsaus of truffelsaus	+3
Bijpassende wijn Altobello - Pinot Grigio  7.5  35	

LOADED FRIES

Asian    	8
Friet Chili-garlicsaus krokante uitjes seroendeng bosui	
Truffel   	9
Friet truffelmayonaise Parmigiano Reggiano zeezout bosui	
Zoete aardappel    	8
Friet krokante basilicum pestomayonaise Parmigiano Reggiano pijnboompitten zeezout	

BIJGERECHTEN

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET

Verse friet met mayonaise 	6
Verse friet met truffelmayonaise  	7
Zoete aardappel friet met truffelmayonaise  	7
Groene salade	6
Gegrilde groene asperges met kruidenolie	7
Vers geschaafde truffel 	7



V L O E D

HOOFDGERECHTEN

-  **Proeftuin van Noordwijk**  28
Diverse soorten groenten | diverse soorten bereidingen | uit de regio
Bijpassende wijn Casa Silva - Chardonnay, Semillon  8.5 |  39.95
- Kabeljauw**  36
Pompoen | risotto | groene asperges | spinazie | mascarpone | prosciutto
Bijpassende wijn Domaine Gayda - Viognier  7.95 |  36.5
- Hele Zeetong**  55
In roomboter gebakken | 500 g | gele wortel | à la meunière | groene asperges | courgettebloem
Bijpassende wijn Casa Silva - Chardonnay, Semillon  8.5 |  39.95
-  **Gebakken zalmfilet**  29
Trostomaat | groene asperges | wortel | Hollandaisesaus | basilicum | caponata
Bijpassende wijn Casa Silva - Chardonnay, Semillon  8.5 |  39.95
- Hertenrack**  39
Knolselderij | hazelnoot | bospaddenstoelen | mini biet | kool | portsaus
Bijpassende wijn Chateau Vieux Coutelin - Cabernet Franc, Merlot  11.5 |  51.5
-  **Schnitzel**  26
Wortel | knolselderij | citrus | tomaat | ei | ansjovis
Saus naar keuze: pepersaus, stroganoffsaus, rode wijnsaus of truffelsaus +3
Bijpassende wijn Luna de Ana Tinto - Shiraz, Merlot, Tempranillo  7.25 |  32.5
-  **Vloed Hamburger**  26
Black Angus | huisgemaakte briochebun | augurk | tomaat | rode ui | kaas | spek
Bijpassende wijn Sonsierra - Tempranillo, Rioja  9.5 |  41.5
-  **Spare Ribs**  28
Iberico | boneless | ketjap | steamed bun | zoet-zuur | krokante ui | bosui
Bijpassende bier La Trappe Dubbel van de tap  5.3
-  **Tournedos**  36
Ossenhaas | groene asperges | trostomaat | aardappel
Saus naar keuze: pepersaus, stroganoffsaus, rode wijnsaus of truffelsaus +3
Bijpassende wijn Sonsierra - Tempranillo, Rioja  9.5 |  41.5



DESSERTS *Huisgemaakt door onze eigen patissier*

Kazen

Europa | kletzenbrood | druiven | chutney | luxe noten | rucola

3 soorten

14

4 soorten

17

5 soorten

19

Dame blanche

13

Vanille | chocolade | roomijs | crumble | Atsina cress

Chocolade Toekan (2 pers.)

13 p.p

Amandel | melkchocolade | pure chocolade | crumble | fruit

Citroen

13

Mousse | gel | gekonfijte citroen | witte chocolade | vanille

Koffie

14

Tiramisu | mascarponemousse | koffiec crème | pure chocolade | cacao-crumble

Chocolade

14

Melkchocolade | crème anglaise | bananenmousse | cacaocake | krokante hazelnoot feuilletine | crumble

Framboos

14

Frambozen crème | vijgen-gel | biscuit

Koffie compleet

9

Koffie of thee naar keuze | 3 bonbons | fruitsorbet | Dame Blanche | appel & kers

ALLERGENEN INFORMATIE

 GLUTEN |  SCHAALDIEREN |  EIEREN |  VIS |  PINDA |  SOJA |  LACTOSE |  NOTEN

 SELDERIJ |  MOSTERD |  SESAMZAAD |  WEEKDIEREN |  SULFIET

 VEGETARISCH |  SIGNATUUR GERECHT



V L O E D