





















VLOED SPECIALS

- Oesters**   18
3 stuks | Fines Clairs | sjalot | rode wijnazijn
Bijpassende wijn Moët & Chandon Brut Impérial - Pinot noir  16.5 |  85
- Rundercarpaccio**      19
Gebrande bosui | spekcrumble | Parmigiano Reggiano | zongedroogde tomaat | pijnboompitten | rucola | limoenblad-mayonaise
Bijpassende wijn Wild Rock - Sauvignon Blanc  9.5 |  42.5
- Zalm Tataki Aburi**      18
Geflambeerde zalm | mi-cuit | asperge | miso | furikake | citrusvinaigrette | radijs
Bijpassende wijn La Besada - Albariño  8.5 |  35.5

VOORGERECHTEN

- Ossenworst Tartaar**     19
Sambai | truffelmayonaise | eigeelcrème | cornichons | zilveruitjes | brioche
Bijpassende wijn Luna de Ana - Chardonnay  7.5 |  31.5
- Rundercarpaccio**      19
Gebrande bosui | spekcrumble | Parmigiano Reggiano | zongedroogde tomaat | pijnboompitten | rucola | limoenblad-mayonaise
Bijpassende wijn Wild Rock - Sauvignon Blanc  9.5 |  42.5
- Ceviche van Kabeljauw**    21
Tijgermelk | limoen & ponzu | chili-olie | geroosterde paprika | lente ui | knoflookchips
Bijpassende wijn La Besada - Albariño  8.5 |  35.5
- Garnalen Cocktail**     19
Hollandse garnalen | cocktailsaus | citrus | kwartelei | haringkaviaar
Bijpassende wijn Briza del Mar Cava Brut - Macabeo, Perellada, Xarel-lo  9.5 |  36.5
- Zalm Tataki Aburi**      18
Geflambeerde zalm | mi-cuit | asperge | miso | furikake | citrusvinaigrette | radijs
Bijpassende wijn La Besada - Albariño  8.5 |  35.5
- Burrata**    17
Gemarineerde cherrytomaten | balsamicoazijn | pesto | croutons
Extra te bestellen: Pata Negra +7
Bijpassende wijn Altobello - Pinot Grigio  7.5 |  32.5
- Bieten Carpaccio**   17
Dry aged | geitenkaas | mierikswortelcrème | krokante ui | walnoten | waterkers
Bijpassende wijn Luna de Ana Tinto - Shiraz, Merlot, Tempranillo  7.5 |  31.5
- Broodplankje**   8
Extra vierge olijfolie | mediterrane tapenade
Extra: Huisgemaakte kruidenboter  +2
- Tomatensoep**     9
Tomaat | room | bosui | crostini | basilicum



HOOFDGERECHTEN

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET

VLEESGERECHTEN

 **Tournedos**   39

Ossenhaas | groene asperges | trostomaat | aardappel

Saus naar keuze: pepersaus, stroganoffsaus, rode wijnsaus of truffelsaus

Bijpassende wijn Chateau Vieux Coutelin - Cabernet Franc, Merlot  12.5 |  47.5

Lam   31


Worteltartaar | gekarameliseerde prei | black garlic jus | aardappel | gremolata


Bijpassende wijn Sonsierra - Tempranillo, Rioja  10 |  42.5

 **Schnitzel**       26

Wortel | knolselderij | citrus | tomaat | ei | ansjovis

Saus naar keuze: pepersaus, stroganoffsaus, rode wijnsaus of truffelsaus

Bijpassende wijn Luna de Ana Tinto - Shiraz, Merlot, Tempranillo  7.5 |  31.5

Boeren Valk Schnitzel     29

Gebakken paddenstoelen | ui | spek | wortel | knolselderij

Saus naar keuze: pepersaus, stroganoffsaus, rode wijnsaus of truffelsaus

Bijpassende wijn Altobello - Primitivo  35

 **Vloed Hamburger**     26

Black Angus | huisgemaakte briochebun | augurk | tomaat | rode ui | kaas | spek | tomatenrelish

Bijpassende wijn Casa Silva - Cabernet Sauvignon, Carménère  9.5 |  39.95

 **Spare Ribs**     28

Iberico | boneless | ketjap | steamed bun | zoet-zuur | krokante ui | bosui

Bijpassende bier La Trappe Dubbel van de tap  5.3

WAGYU STEAK MARKET

ALLE WAGYU SPECIALITEITEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET

Wagyu specialiteiten van de Kamando BBQ    45

Geroosterde babygroenten | aardappel | gebrande rozemarijn | 150 gram

Wagyu Bavette 45

Wagyu Entrecote 49

Wagyu Ribeye 54

Saus naar keuze: chimichurri, pepersaus, stroganoffsaus of truffelsaus




Bijpassende wijn Cecilia Beretta Amarone della Valpolicella DOCG - Corvina  79







HOOFDGERECHTEN

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET

VISGERECHTEN




Hele Zeetong  55
In roomboter gebakken | 500 g | gele wortel | à la meunière | groene asperges | courgettebloem
Bijpassende wijn La Besada - Albariño  8.5 |  35.5

Kabeljauw  36
Risotto | romanesco | basilicum | cherrytomaat | pistachecrumble
Bijpassende wijn Altobello - Pinot Grigio  7.5 |  32.5

Gebakken Zalmfilet  29
Trostomaat | paksoi | zoete aardappel | Hollandaisesaus | mousseline | miniwortel
Bijpassende wijn Bodega Valdesalas - Godello  8.5 |  35.5

VEGETARISCHE GERECHTEN

Proeftuin van Noordwijk  28
Huisgemaakte courgettekroket | courgettepuree | seizoensgroenten | yoghurt dressing
Bijpassende wijn Luna de Ana - Chardonnay  7.5 |  31.5

Gnocchi met Truffel  21
Huisgemaakt | Parmigiano Reggiano | salieschuim | paddenstoelen | vers geschaafde truffel
Als voorgerecht 21
Als hoofdgerecht 28
Bijpassende wijn Sonsierra - Tempranillo, Rioja  10 |  42.5

BIJGERECHTEN

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET

Verse friet met mayonaise  6

Verse friet met truffelmayonaise  7

Zoete aardappel friet met truffelmayonaise  7

Asian Loaded Fries  8
Friet | chili-garlicsaus | krokante uitjes | seroendeng | bosui

Truffel Loaded Fries  9
Friet | truffelmayonaise | Parmigiano Reggiano | zeezout | bosui

Groene salade 6

Gegrilde groene asperges met kruidenolie 7

Vers geschaafde truffel  7



DESSERTS *Huisgemaakt door onze eigen patissier*

Kazen

Europa | kletzenbrood | druiven | chutney | walnoten

3 soorten

14

4 soorten

17

5 soorten

19

Dame Blanche

Vanille | chocolade | roomijs | crumble | Atsina cress

13

Chocolade Toekan (2 pers.)

Crème van melkchocolade | crème van witte chocolade | crumble | fruit

13 p.p.

Cheesecake

Witte chocolade | vanille | krokante biscuit | banaan | glazuur

14

Black Rose

Vanille mousse | cassismarmelade | vanilleroom | zwarte sesam | sponge cake

14

Aardbei Meringue

Aardbeienmousse | hazelnoot pralinéwafel | aardbeigelei | Italiaanse meringue | sponge cake

13

Chocolade & Karamel

Vegan | chocoladekoek | karamel | chocoladeroom | chocoladeglazuur

14

SPECIAL COFFEES

Irish Coffee

12.5

French Coffee

12.5

Spanish Coffee

12.5

Italian Coffee

12.5

ALLERGENEN INFORMATIE

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

 SELDERIJ |  MOSTERD |  SESAMZAAD |  WEEKDIEREN |  SULFIET

 VEGETARISCH |  SIGNATUUR GERECHT

