












































## VLOED SPECIALS



- Oysters | Austern**  18  
3 pieces | Fines Clairs | shallot | red wine vinegar  
*3 Stück | Fines Clairs | Schalotten | Rotweinessig*  
**Matching wine/ Passender Wein** Moët & Chandon Brut Impérial - Pinot noir  16.5 |  85
- Beef carpaccio | Rindercarpaccio**      19  
Roasted spring onions | bacon crumble | Parmigiano Reggiano | sun-dried tomatoes | pine nuts | arugula | lime leaf mayonnaise  
*Geröstete Frühlingszwiebeln | Speckstreusel | Parmigiano Reggiano | getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Rucola | Limettenblatt-Mayonnaise*  
**Matching wine/ Passender Wein** Wild Rock - Sauvignon Blanc  9.5 |  42.5
- Salmon Tataki Aburi | Lachs-Tataki Aburi**      18  
Flambéed salmon | mi-cuit | asparagus | miso | furikake | citrus vinaigrette | radish  
*Flamberter Lachs | Mi-cuit | Spargel | Miso | Furikake | Zitrusvinaigrette | Radieschen*  
**Matching wine/ Passender Wein** La Besada - Albariño  8.5 |  35.5

## STARTERS | VORSPEISEN

- Tartare of Beef Sausage | Tatar vom Ossenworst**     19  
Sambai | truffle mayonnaise | egg yolk cream | cornichons | silver onions | brioche  
*Sambai | Trüffelmayonnaise | Eigelbcreme | Cornichons | Silberzwiebeln | Brioche*  
**Matching wine/ Passender Wein** Luna de Ana - Chardonnay  7.5 |  31.5
- Beef Carpaccio | Rindercarpaccio**      19  
Roasted spring onions | bacon crumble | Parmigiano Reggiano | sun-dried tomatoes | pine nuts | arugula | lime leaf mayonnaise  
*Geröstete Frühlingszwiebeln | Speckstreusel | Parmigiano Reggiano | getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Rucola | Limettenblatt-Mayonnaise*  
**Matching wine/ Passender Wein** Wild Rock - Sauvignon Blanc  9.5 |  42.5
- Cod Ceviche | Ceviche vom Kabeljau**     21  
Tiger's milk | lime & ponzu | chili oil | roasted bell pepper | spring onion | garlic chips  
*Tigermilch | Limette & Ponzu | Chiliöl | geröstete Paprika | Frühlingszwiebeln | Knoblauchchips*  
**Matching wine/ Passender Wein** La Besada - Albariño  8.5 |  35.5
- Shrimp Cocktail | Krabbencocktail**     19  
Dutch shrimp | cocktail sauce | citrus | quail egg | herring caviar  
*Niederländische Garnelen | Cocktailsauce | Zitrus | Wachtel-Ei | Heringskaviar*  
**Matching wine/ Passender Wein** Briza del Mar Cava Brut - Macabeo, Perellada, Xarel-lo  9.5 |  36.5
- Salmon Tataki Aburi | Lachs-Tataki Aburi**      18  
Flambéed salmon | mi-cuit | asparagus | miso | furikake | citrus vinaigrette | radish  
*Flamberter Lachs | Mi-cuit | Spargel | Miso | Furikake | Zitrusvinaigrette | Radieschen*  
**Matching wine/ Passender Wein** La Besada - Albariño  8.5 |  35.5
- Burrata**    17  
Marinated cherry tomatoes | balsamic vinegar | pesto | croutons  
*Marinierte Kirschtomaten | Balsamico-Essig | Pesto | Croutons*  
*Extra: Pata Negra* +7  
**Matching wine/ Passender Wein** Altobello - Pinot Grigio  7.5 |  32.5
- Beetroot Carpaccio | Rote-Bete Carpaccio**    17  
Dry-aged | goat cheese | horseradish cream | crispy onion | walnuts | watercress  
*Dry Aged | Ziegenkäse | Meerrettichcreme | knusprige Zwiebeln | Walnüsse | Brunnenkresse*  
**Matching wine/ Passender Wein** Luna de Ana Tinto - Shiraz, Merlot, Tempranillo  7.5 |  31.5



## STARTERS | VORSPEISEN

-  **Bread Platter | Brotplatte**   8  
Extra virgin olive oil | Mediterranean tapenade  
*Natives Olivenöl extra | Mediterrane Tapenade*
- Extra: Homemade herb butter | Hausgemachte Kräuterbutter  +2
-  **Tomato soup | Tomatensuppe**      9  
Tomato | cream | spring onion | crostini | basil  
*Tomate | Sahne | Frühlingszwiebel | Crostini | Basilikum*

## MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

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

### MEAT DISHES | FLEISCHGERICHTE

-  **Tournedos**   39  
Beef tenderloin | green asparagus | vine tomato | potato  
Choice of sauce: pepper sauce, Stroganoff sauce, red wine sauce or truffle sauce  
*Rinderfilet | grüner Spargel | Strauchtomate | Kartoffel*  
Wahl der Sauce: Pfeffersauce, Stroganoff-Sauce, Rotweinsauce oder Trüffelsauce  
Matching wine/ Passender Wein Chateau Vieux Coutelin - Cabernet Franc, Merlot  12.5 |  47.5
- Lamb | Lamm**   31  
Carrot tartare | caramelised leek | black garlic jus | potato | gremolata  
*Karottentatar | karamellisierte Lauch | Black-Garlic-Jus | Kartoffel | Gremolata*  
Matching wine/ Passender Wein Sonsierra - Tempranillo, Rioja  10 |  42.5
-  **Schnitzel**       26  
Carrot | celeriac | citrus | tomato | egg | anchovy  
Choice of sauce: pepper sauce, Stroganoff sauce, red wine sauce or truffle sauce  
*Karotte | Knollensellerie | Zitrusfrucht | Tomate | Ei | Anchovis*  
Wahl der Sauce: Pfeffersauce, Stroganoff-Sauce, Rotweinsauce oder Trüffelsauce +3  
Matching wine/ Passender Wein Luna de Ana Tinto - Shiraz, Merlot, Tempranillo  7.5 |  31.5 +3
- 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  
*Gebratene Pilze | Zwiebel | Speck | Karotte | Knollensellerie*  
Wahl der Sauce: Pfeffersauce, Stroganoff-Sauce, Rotweinsauce oder Trüffelsauce +3  
Matching wine/ Passender Wein Altobello - Primitivo  35 +3
-  **Vloed Hamburger**     26  
Black Angus | homemade brioche bun | pickle | tomato | red onion | bacon | cheese | tomato relish  
*Black Angus | hausgemachtes Brioche-Brötchen | Essiggurke | Tomate | rote Zwiebel | Speck | Käse | Tomatenrelish*  
Matching wine/ Passender Wein Casa Silva - Cabernet Sauvignon, Carménère  9.5 |  39.95
-  **Spare Ribs**    28  
Iberico | boneless | ketjap | steamed bun | sweet & sour | crispy onion | spring onion  
*Iberico | ohne Knochen | Ketjap | gedämpftes Brötchen | süß-sauer | knusprige Zwiebeln | Frühlingszwiebel*  
Matching wine/ Passender Wein La Trappe Dubbel on tap  5.3



## WAGYU STEAK MARKET - KAMANDO BBQ

ALL WAGYU SPECIALTIES ARE SERVED WITH FRESH FRIES | ALLE WAGYU-SPEZIALITÄTEN WERDEN MIT FRISCHEN POMMES FRITES SERVIERT

### Wagyu Specialities | Wagyu-Spezialitäten

Roasted baby vegetables | potato | toasted rosemary | 150g

*Geröstetes Babygemüse | Kartoffeln | gerösteter Rosmarin | 150 Gramm*

Wagyu Bavette

45

Wagyu Entrecôte

49

Wagyu Ribeye

54

Choice of sauce: Chimichurri, pepper sauce, stroganoff sauce or truffle sauce

*Wahl der Sauce: Chimichurri, Pfeffersauce, Stroganoff-Sauce oder Trüffelsauce*

Matching wine/ Passender Wein Cecilia Beretta Amarone della Valpolicella DOCG - Corvina  79

## MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

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

### FISH DISHES | FISCHGERICHTE

#### Whole Sole | Ganze Seezunge

55

Fried in butter | 500 g | yellow carrot | à la meunière | green asparagus | zucchini flower

*In Butter gebraten | 500 g | gelbe Karotte | à la Meunière | grüner Spargel | Zucchiniblüte*

Matching wine/ Passender Wein La Besada - Albariño  8.5 |  35.5

#### Cod | Kabeljauw

36

Risotto | romanesco | basil | cherry tomato | pistachio crumble

*Risotto | Romanesco | Basilikum | Kirschtomaten | Pistazienstreusel*

Matching wine/ Passender Wein Altobello - Pinot Grigio  7.5 |  32.5

#### Baked Salmon Fillet / Gebratener Lachsfilet

29

Cherry tomato | pak choi | sweet potato | hollandaise sauce | mousseline | baby carrots

*Trostomate | Pak Choi | Süßkartoffel | Hollandaise-Sauce | Mousseline | Mini-Karotten*

Matching wine/ Passender Wein Bodega Valdesalas - Godello  8.5 |  35.5

### VEGETARIAN DISHES | VEGETARISCHE GERICHTE

#### Proeftuin van Noordwijk

28

Homemade zucchini croquette | zucchini purée | seasonal vegetables | yoghurt dressing

*Hausgemachte Zucchettikroketten | Zucchettipüree | Gemüse der Saison | Joghurdressing*

Matching wine/ Passender Wein Luna de Ana - Chardonnay  7.5 |  31.5

#### 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 Sonsierra - Tempranillo, Rioja  10 |  42.5



## SIDE DISHES | BEILAGEN

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

Fresh fries with mayonnaise 	6
<i>Frische Pommes mit Mayonnaise</i>	
Fresh fries with truffle mayonnaise  	7
<i>Frische Pommes mit Trüffelmayonnaise</i>	
Sweet potato fries with truffle mayonnaise  	7
<i>Süßkartoffelpommes mit Trüffelmayonnaise</i>	
Asian   Asiatisch Loaded Fries    	8
Fries   Chili-garlic sauce   crispy onions   seroendeng   spring onion <i>Pommes   Chili-Knoblauch-Soße   knusprige Zwiebeln   Seroendeng   Frühlingszwiebel</i>	
Truffle   Trüffel Loaded Fries   	9
Fries   truffle mayonnaise   Parmigiano Reggiano   sea salt   spring onion <i>Pommes   Trüffelmayonnaise   Parmigiano Reggiano   Meersalz   Frühlingszwiebel</i>	
Green salad	6
<i>Grüner Salat</i>	
Grilled green asparagus with herb oil	7
<i>Gegrillte grüne Spargel mit Kräuteröl</i>	
Freshly shaved truffle	7
<i>Frisch gehobelter Trüffel</i>	



## DESSERTS *Homemade | Hausgemacht*

<b>Cheeses   Käsen</b> 	
Europe   fruit bread   grapes   chutney   walnuts <i>Europa   Kletzenbrot   Trauben   Chutney   Walnüsse</i>	
3 varieties   Sorten	14
4 varieties   Sorten	17
5 varieties   Sorten	19
<b>Dame Blanche</b> 	13
Vanilla   chocolate   ice cream   crumble   Atsina cress <i>Vanille   Schokolade   Eiscreme   Crumble   Atsina</i>	
<b>Chocolate Toucan/ Schokoladen-Tukan (2 pers.)</b> 	13 p.p.
Milk chocolate cream   white chocolate cream   crumble   fruit <i>Milchschokoladencreme   Weiße Schokoladencreme   Crumble   Obst</i>	
<b>Cheesecake   Käsekuchen</b> 	14
White chocolate   vanilla   crunchy biscuit   banana   glaze <i>Weißer Schokolade   Vanille   knuspriger Biskuit   Banane   Glasur</i>	
<b>Black Rose</b> 	14
Vanilla mousse   blackcurrant jam   vanilla cream   black sesame   sponge cake <i>Vanillemousse   Schwarze-Johannisbeer-Marmelade   Vanillecreme   schwarzer Sesam   Biskuit</i>	
<b>Strawberry Meringue   Erdbeer-Baiser</b> 	13
Strawberry mousse   hazelnut praline wafer   strawberry jam   Italian meringue   sponge cake <i>Erdbeermousse   Haselnuss-Praliné-Waffel   Erdbeergelee   Italienische Meringue   Biskuit</i>	
<b>Chocolate &amp; Caramel   Schokolade &amp; Karamell</b> 	14
<b>Vegan</b>   chocolate biscuit   caramel   chocolate cream   chocolate icing <i>Vegan   Schokoladenkuchen   Karamell   Schokoladencreme   Schokoladenglasur</i>	

### 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    MOLLUKS - WEICHTIERE    SULFITE
 VEGETARIAN    SIGNATURE DISH

