

STARTERS | VORSPEISEN

Beef tataki

Pickled beech mushrooms | yakiniku gel | sesame crisp | mango | crispy onion | pickled red onion | curled spring onion | hoisin mayonnaise

Eingelegte Buchenpilze | Yakiniku-Gel | Sesam-Knusper | Mango | knusprige Zwiebeln | eingelegte rote Zwiebeln | gerollte Frühlingszwiebel | Hoisin-Mayonnaise

Matching wine/ Passender Wein Toos Rosé - Grenache, Cinsault  8.5 |  39.95

Dry-aged red beet | Dry Aged Rote Bete

Vegan | tartare | piccalilli cream | little gem | raspberries | green apple | capers | pine nuts

Vegan | Tatar | Piccalilly-Creme | Little Gem | Himbeeren | grüner Apfel | Kapern | Pinienkerne

Matching wine/ Passender Wein Luna de Ana Tinto - Shiraz, Merlot, Tempranillo  7.25 |  32.5

Gnocchi with truffle | Gnocchi mit Trüffel

Homemade | Parmigiano Reggiano | sage foam | mushrooms | freshly shaved truffle

Hausgemacht | Parmigiano Reggiano | Salbei-Schaum | Pilze | frisch gehobelter Trüffel

Also available as a main course / Auch als Hauptgericht erhältlich

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

Smoked Beef Carpaccio | Geräuchertes Rindercarpaccio

Truffle mayonnaise | salsify | Parmigiano Reggiano | arugula | pine nuts | sun-dried tomatoes | black olives

Trüffelmayonnaise | Schwarzwurzel | Parmigiano Reggiano | Rucola | Pinienkerne | getrocknete Tomaten | schwarze Oliven

Extra: shaved duck liver | gehobelte Entenleber

+4

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

Oysters | Austern

3 pieces | Creuse | mignonette | shallot | red wine vinegar

3 Stück | Creuse | Mignonette | Schalotte | Rotweinessig

Matching wine/ Passender Wein Pommery Champagne - Brut Royal  16.5 |  85

Bread Platter | Brotplatte

Salted butter | smoked paprika

Gesalzene Butter | geräucherte Paprika

Extra: Homemade herb butter | Hausgemachte Kräuterbutter 

+2

Tomato soup | Tomatensuppe

Tomato | cream | spring onion | crostini | basil

Tomate | Sahne | Frühlingszwiebel | Crostini | Basilikum



V L O E D

MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

Proeftuin van Noordwijk

Various types of vegetables | various preparations | from the region
Verschiedene Gemüsesorten | verschiedene Zubereitungen | aus der Region

Matching wine/ Passender Wein Casa Silva - Chardonnay, Semillon  8.5 |  39.95

Gnocchi with truffle | Gnocchi mit Trüffel

Homemade | Parmigiano Reggiano | sage foam | mushrooms | freshly shaved truffle

Hausgemacht | Parmigiano Reggiano | Salbei-Schaum | Pilze | frisch gehobelter Trüffel

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

Cod | Kabeljau

Pumpkin | risotto | green asparagus | spinach | mascarpone | prosciutto

Kürbis | Risotto | grüner Spargel | Spinat | Mascarpone | Prosciutto

Matching wine/ Passender Wein Domaine Gayda - Viognier  7.95 |  36.5

Baked Salmon Fillet / Gebratener Lachsfilet

Vine tomato | green asparagus | carrot | hollandaise sauce | basil | caponata

Rispetomate | grüner Spargel | Karotte | Sauce Hollandaise | Basilikum | Caponata

Matching wine/ Passender Wein Casa Silva - Chardonnay, Semillon  8.5 |  39.95

Spare Ribs

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

Vloed Hamburger

Black Angus | homemade brioche bun | pickle | tomato | red onion | bacon | cheese

Black Angus | hausgemachtes Bröche-Brötchen | Essiggurke | Tomate | rote Zwiebel | Speck | Käse

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

Farmer's Valk Schnitzel / Bauern Valk Schnitzel

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

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

Schnitzel

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

Matching wine/ Passender Wein Luna de Ana Tinto - Shiraz, Merlot, Tempranillo  7.25 |  32.5



V L O E D

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>	
Fresh Fries with Truffle Mayonnaise, Fresh Truffle, and Parmesan Reggiano  	14
<i>Frische Pommes mit Trüffelmayonnaise, frischem Trüffel und Parmesan Reggiano</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*

Chocolate Toucan/ Schokoladen-Tukan (2 pers.)     	
<i>Almond milk chocolate dark chocolate crumble fruit</i>	
<i>Mandel Milkschokolade Zartbitterschokolade Crumble Obst</i>	
Dame blanche    	
<i>Vanilla chocolate ice cream crumble Atsina cress</i>	
<i>Vanille Schokolade Eiscreme Crumble Atsina</i>	
Coffee Kaffee    	
<i>Tiramisu mascarpone mousse coffee cream dark chocolate cocoa crumble</i>	
<i>Tiramisu Mascarpone-Mousse Kaffeeccreme Zartbitterschokolade Kakaocrumble</i>	
Raspberry Himbeere   	
<i>Raspberry cream fig gel biscuit</i>	
<i>Himbeerccreme Feigen-Gel Biskuit</i>	
Cheeses Käsen    	
<i>3 varieties Europe fruit bread grapes chutney luxury nuts arugula</i>	
<i>3 Sorten Europa Kletzenbrot Trauben Chutney edle Nüsse Rucola</i>	
Coffee Compleet Kaffee Komplett   	
<i>Coffee or tea of choice 3 chocolates fruit sorbet Dame Blanche apple & cherry</i>	
<i>Kaffee oder Tee nach Wahl 3 Pralinen Fruchtsorbet Dame Blanche Apfel & Kirsche</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  MOLLUSKS - WEICHTIERE  SULFITE
 VEGETARIAN  SIGNATURE DISH