

## VLOED SPECIALS

---

 <b>Oesters</b>	17
3 stuks   Creuse   citroen/peper   Yakiniku saus   gerookte soja	
 <b>Bijpassende wijn</b> Pommery Champagne Apanage 1874	per glas 15.5
 <b>Pata Negra</b>	21
Iberico ham   50 g   extra vierge olijfolie   brood   olijven   macadamia	
 <b>Bijpassende wijn</b> Domaine Gayda - Viognier	per glas 8.95
 <b>Plateau Vloed</b>	59
2 personen   tonijn   oester   steak tartaar   kabeljauw   Pata Negra   ravioli met truffel	
 <b>Bijpassende wijn</b> Toos Rosé - Provence	per glas 7.95
 <b>Broodplankje</b>	7
Gezouten boter   gerookte paprika	

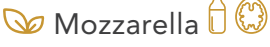
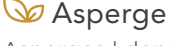




## HUISGEMAAKTE SOEP

---

 <b>Tomatensoep</b>	9
Tomaat   room   bosui   crostini   basilicum	

## VOORGERECHTEN






---

 <b>Mozzarella</b>	17
Rucola   zoetzure tomaat   basilicumpesto   geschaafde citrus   pijnboompitten   balsamico	
 <b>Bijpassende wijn</b> M-selection - Chardonnay	per glas 4.95
 <b>Asperge</b>	17
Asperges   doperwten ijs   mozaïek van meloen   Aceto balsamico   basilicum	
 <b>Bijpassende wijn</b> Vincent Dampé - Chablis	per glas 15.5
 <b>Garnalen cocktail</b>	19
Hollandse garnalen   cocktailsaus   citrus   kwartelei   haringkaviaar	
 <b>Bijpassende wijn</b> Domaine Gayda - Viognier	per glas 8.95
 <b>Tonijn &amp; zalm</b>	21
Poke   avocado   haringkaviaar   bladgoud   sushirijst   Dashi   sesam	
 <b>Bijpassende wijn</b> Casa Silva - Chardonnay / Sémillon	per glas 7.95

## VOORGERECHTEN

<b>Kabeljauw &amp; Oester</b> 	19
Koolrabi   kruidenroom   zalmkaviaar   haringkaviaar   basilicumolie	
 <b>Bijpassende wijn</b> Esk Valley - Sauvignon Blanc	per glas 8.5
<b>Zeebaars</b> 	18
Ceviche   saffraan   rode peper   bieslook   citrus crème   koriander   ui	
 <b>Bijpassende wijn</b> Luna de Ana - Verdejo	per glas 5.95
<b>Gerookte rundercarpaccio</b> 	18
Pesto mayonaise   schorseneren   Parmezaan Reggiano   rucola   pijnboompitten   zongedroogde tomaat   zwarte olijven	
 <b>Bijpassende wijn</b> Domaine Gayda - Viognier	per glas 8.95
<b>Steak tartaar</b> 	18
Ossenhaas   kwartelei   bosui   kappertjes   piccalilly   truffel brioche	
 <b>Bijpassende wijn</b> Bellingham - Shiraz	per glas 8.5
<b>Eendenlever</b> 	22
Bittere chocolade   brioche   amandel   sjalot   vijgen   framboos   crumble	
 <b>Bijpassende wijn</b> Bouchard Aîné & Fils - Chardonnay	per glas 12.5

## FAVORIETEN VAN DE CHEF

<b>Bospaddenstoelen ravioli</b> 	
Huisgemaakt   Parmezaan Reggiano   rode wijnsaus   truffel   rucola   bospaddenstoelen	
Als voorgerecht	20
Als hoofdgerecht	28
 <b>Bijpassende wijn</b> Sonsierra - Rioja	per glas 8.25
<b>Extra te bestellen:</b>	
Vers geschaafde truffel over de ravioli	+9
Vers geschaafde witte truffel over de ravioli	+15
<b>Tournedos Rossini</b> 	49
Ossenhaas   eendenlever   truffel   Madeira   groene asperge   trostomaat   aardappel	
 <b>Bijpassende wijn</b> Speri Valpolicella - Ripasso	per glas 9.5
<b>Côte de Veau 2 pers.</b> 	48 p.p
1100 gram   BBQ   pepersaus   groene asperge   trostomaat   aardappeltaart	
 <b>Bijpassende wijn</b> ArnaldoRivera Barolo - Nebbiolo	per fles 105



## PREMIUM WAGYU

<b>Wagyu Carpaccio</b> 	23
Parmezaan Reggiano   rucola   Tomasu   pijnboompitten   groene asperge   Maldon zeezout	
 <b>Bijpassende wijn</b> Sónsierra - Rioja	per glas 8.25
<b>Wagyu Hamburger</b> 	29
Huisgemaakte brioche bun   augurk   avocado   aardbei chili jam   cheddar   chipotle mayonaise	
 <b>Bijpassende wijn</b> Speri Valpolicella - Ripasso	per glas 9.5
<b>VAN DE BLACK BASTERD BBQ</b>	
<b>Wagyu Beef Entrecote</b> 	59
150 gram   bospaddenstoelen   tomatomaat   rode wijnsaus   aardappelterrinen   groene asperge	
 <b>Bijpassende wijn</b> Speri Valpolicella - Ripasso	per glas 9.5













## HOOFDGERECHTEN

<b>Proeftuin van Noordwijk</b>  	28
Diverse soorten groenten   diverse soorten bereidingen   uit de regio	
 <b>Bijpassende wijn</b> M-selection - Chardonnay	per glas 4.95
<b>Aubergine</b> 	29
Rode ui   vegan feta   tomaat   hummus   verse groene kruiden	
 <b>Bijpassende wijn</b> M-selection - Cabernet Sauvignon	per glas 4.95
<b>Black cod</b>  	32
Kabeljauw (familie)   aardappel   citrus Hollandaise saus   dille olie   kikkererwt   artisjok	
 <b>Bijpassende wijn</b> Domaine Gayda - Viognier	per glas 8.95
<b>Hele Zee Tong</b>  	57
Gebakken   400 g   gele wortel   à la meunière   groene asperge   courgettebloem	
 <b>Bijpassende wijn</b> Bouchard Aîné & Fils - Chardonnay	per glas 12.5
<b>Schaaldieren Risotto</b>   	37
Coquille   langoustine   mint   groene asperge   citrus   zoete aardappel	
 <b>Bijpassende wijn</b> Bouchard Aîné & Fils - Chardonnay	per glas 12.5
<b>Kreeft</b>  	55
Gekookt   garnalen   kreeftensaus   groene asperge   gepofte tomatomaat   aardappelmousseline	
 <b>Bijpassende wijn</b> Bellingham Homestead - Chenin Blanc	per glas 8.5
<b>Surf &amp; Turf</b>     	55
Ossenhaas   halve kreeft   groene asperge   rode wijn   Yakniku saus   aardappelmousseline	
 <b>Bijpassende wijn</b> Samsara - Priorat	per glas 11.5
<b>Lam</b>   	36
BBQ   aubergine   courgettebloem   pijnboompitten   pistache romesco   karamel jus	
 <b>Bijpassende wijn</b> Speri Valpolicella - Ripasso	per glas 9.5




## HOOFDGERECHTEN

---

<b>Gebakken zalmfilet</b> 	29
Trostomaat   groene asperge   wortel   Hollandaise saus   basilicum	
 <b>Bijpassende wijn</b> M-selection - Chardonnay	per glas 4.95
<b>Parelhoen</b> 	28
Van de BBQ   oerpeen   worteltaart   wortel kardemom crème	
 <b>Bijpassende wijn</b> Sonsierra - Rioja	per glas 8.25
<b>Vloed Hamburger</b> 	25
Black Angus   huisgemaakte brioche bun   augurk   tomaat   rode ui	
 <b>Bijpassende wijn</b> Speri Valpolicella - Ripasso	per glas 9.5
<b>Spare Ribs</b> 	28
Iberico   boneless   ketjap   steam bun   zoet zuur   krokante ui   bosui   kimchi	
 <b>Bijpassend biertje</b> La trappe dubbel van de tap	per glas 5.3
<b>Tournedos</b> 	37
Ossenhaas   Stroganoff   groene asperge   trostomaat   aardappel	
 <b>Bijpassende wijn</b> Bellingham The Homestead - Shiraz	per glas 8.5
<b>Schnitzel</b> 	26
Wortel   knolselderij   doperwt   citrus   tomaat   ei   ansjovis	
Saus naar keuze: pepersaus, Stroganoffsaus, rode wijnsaus, Yakiniiku saus of truffelsaus	+3
 <b>Bijpassende wijn</b> Luna de Ana - Verdejo	per glas 5.95

### ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET

#### SIDE DISHES

Verse friet met mayonaise	6
Verse friet met truffelmayonaise	7
Verse friet met truffelmayonaise, verse truffel en Parmezaan Reggiano	14
Friet van zoete aardappel met basilicum, grof zeezout en Parmezaan Reggiano 	7
Gegrilde groene asperges met pompoenpitolie	7
Mayonaise	1
Truffelmayonaise	2
Vers geschaafde truffel	9
Vers geschaafde witte truffel	15



## DESSERTS *Huisgemaakt door onze eigen patissier*

---

### Kazen

Italië | Frankrijk | kletzenbrood | druiven | chutney | luxe noten | rucola  
3 soorten 13  
4 soorten 16  
5 soorten 19

### Dame blanche

Vanille | chocolade | roomijs | crumble | Atsina 12

### Banaan Royale

Banaan | vanille | chocolade | karamel | tonkaboon 13

### Chocolade Toekan (2 pers.)

Amandel | melkchocolade | pure chocolade | crumble | fruit | droogijs 24

### Roos

Hollandse vanille | mousse | rood fruit | amandel | cake 13

### Cheesecake

Violette | Hollandse vanille | witte chocolade | gel | biscuit | bladgoud 13

### Milky Way

Crunchy chocolade | aardbei | praline | pecannoot | citrus 14

## BONBONS VAN FRIANDISES

---

Per stuk

Monkey Business  
Neon Berry

Yu to the Zu  
Pop Damn corn

Bitter sour symphony  
Hypnotize C

Johnny Cashew  
The ABC

1,95

### ALLERGENEN INFORMATIE

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

 SELDERIJ |  MOSTERD |  SESAMZAAD |  WEEKDIEREN

 VEGETARISCH |  SIGNATUUR GERECHT