

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	
<i>Extra: geschaafde eendenlever</i>	+4
Bijpassende wijn Altobello - Pinot Grigio  7.5  35	
Terrine eendenlever   	24
Biologisch brioche vijgencompote gel van port	
Bijpassende wijn Château Petit Védrines - 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

33

Ossenhaas | eendenlever | Madeirasaus | groene asperges | trostomaat

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

+3

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	
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	
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��me pure chocolade cacao-crumble	
Chocolade 	14
Melkchocolade cr��me anglaise bananenmousse cacaocake krokante hazelnoot feuilletine crumble	
Framboos 	14
Frambozencr��me 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