



# élevé



---

Chef de Cuisine Mike Kalkman  
presenteert met trots ons menu aan u!

Met ambitie en enthousiasme werkt ons team dag in,  
dag uit om u pure en authentieke gerechten te serveren.

Maître-Sommelier Afif Boughammoura vindt  
het belangrijk om bij elk gerecht de perfecte  
wijnspijscombinatie aan te bieden, afgestemd op uw  
persoonlijke smaak. U kunt speciale wijnen per glas  
aanvragen of kiezen voor een wijnarrangementen.

Vraag ons team gerust om een verrassing of aanbeveling!

Wij wensen u een culinaire beleving toe.

Heeft u allergieën of speciale dieetwensen?  
Laat het ons alstublieft weten!

*Mike Kalkman*



# BIB GOURMAND MENU'S

## 3-GANGEN MENU 49.50

voorgerecht | hoofdgerecht |  
dessert

## 4-GANGEN MENU 62.50

voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht |  
dessert



## CREËER UW EIGEN BIB GOURMAND MENU

### VOORGERECHT

#### ZEEBAARS & GEROOKTE PALING

venkel | dille | Cevennes-ui |  
champagne

of

#### GEROOKTE STEAK TARTAAR VAN FRIESE BLACK ANGUS

zure bom | kwartelei | Olde Fryske | truffel

### TUSSENGERECHT

#### GEKONFIJTE FOREL

Hollandse garnaal | wilde limoen |  
knolselderij | kaviaar

of

#### IBERICO FINGERS

hutspot | gepofte aardappel |  
gebrande mosterd | Friese appelstroop

### HOOFDGERECHT

#### KABELJAUW

La Ratte | gekarameliseerde zuurkool |  
appel | Champagne Hollandaise

of

#### HERTENRUGFILET & SUKADE

knolselderij | stoofvlees |  
rode kool | amandel | sherry foyot

### DESSERT

#### PEER

gepocheerde peer | melkchocolade |  
limoen | popcorn | vanille

of

#### SOUFFLÉ & POMPOEN

kastanje | citrus |  
butterscotch | cassia

## GASTRONOMISCHE MENU'S

Menu's per tafel te bestellen. Ook als vegetarisch menu te bestellen.

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 3 gangen | 49.50                              |
| 4 gangen | 62.50                              |
| 5 gangen | 75.00                              |
| 6 gangen | 85.50 (tot 20:00 uur te bestellen) |
| 8 gangen | 100 (tot 19:30 uur te bestellen)   |

 Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden

Bestaat uw gezelschap uit 6 of meer gasten? Dan vragen wij u een van onze menu's te kiezen.

---

## VOORGERECHTEN

---

### HUISGEMAAKT BROOD 9.50

rozemarijn | brioche | flûte | meergranen |  
lavas-citroencrème | tapenade van zwarte  
knoflook & trompette de la mort

### POMPOEN 17.50

eekhoorntjesbrood | five spice | maple verjus

### ZEEBAARS & GEROOKTE PALING 19.50

venkel | dille | Cevennes-ui | champagne

### TERRINE VAN EEND & EENDENLEVER 22.50

hazelnoot | kweeper |  
maple verjus | specerijen

### GEROOKTE STEAK TARTAAR VAN FRIESE BLACK ANGUS 19.50

zure bom | kwartelei | Olde Fryske | truffel

---

## TUSSENGERECHTEN

---

### COQUILLES 22.50

aardpeer | pompoen |  
gerookte knoflook | wilde citroen

### GEKONFIJTE FOREL 21.50

Hollandse garnaal | wilde limoen |  
knolselderij | kaviaar

### IBERICO FINGERS 21.50

hutspot | gepofte aardappel | gebrande  
mosterd | Friese appelstroop

## OESTERS

Oester klassiek  
4.50 st

Oester | knolselderij | limoen | truffel | kaviaar | noisette  
5.00 st

---

## HOOFDGERECHTEN VIS

---

### RODE MUL & SCHAALDIEREN 36.50

risotto | pompoen | venkel |  
luchtige saus van schaal- en schelpdieren

### KABELJAUW 34.50

La Ratte | gekarameliseerde zuurkool |  
appel | Champagne Hollandaise

### SNOEKBAARS & BUIKSPEK 36.50

spinazie | eekhoorntjesbrood |  
Friese appelstroop | Riesling

---

## HOOFDGERECHTEN VLEES

---

### FAZANT & EENDENLEVER 35.50

gekarameliseerde zuurkool | macadamia |  
fondant aardappel | Calvados | laurier

### OSSENHAAS & TONG 39.50

boerenkool | mosterd | eekhoorntjesbrood |  
gerookte sjalottensaus

### HERTENRUGFILET & SUKADE 38.50

knolselderij | stoofvlees |  
rode kool | amandel | sherry foyot

---

## HOOFDGERECHTEN VEGA

---

### RISOTTO MET EEKHOORNTJESBROOD 29.50

Olde Fryske | spinazie | gerookte sjalot

### LA RATTE GNOCCHI 29.50

aardpeer | spitskool | kummel |  
truffel | Champagne Hollandaise

## WIJNARRANGEMENT

PER GLAS 8.50

Bij al onze gerechten kunnen wij u een bijpassend glas wijn schenken.  
Wij adviseren of verrassen u graag!

 Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden



---

## DESSERTS

---

### PEER 13.50

gepocheerde peer | melkchocolade |  
limoen | popcorn | vanille

### SOUFFLÉ & POMPOEN 16.50

kastanje | citrus | butterscotch | cassia

### PURE CHOCOLADE PROEVERIJ 16.50

tiramisu | koffie | chocoladesorbet  
panna cotta | limoen | Pernod |  
krokante amandel | sinaasappel |  
Grand Marnier

moelleux | vanille | ijswijn | steranijs  
(warm geserveerd)

### KAAS 17.50

regionale en internationale kazen |  
huisgemaakt noten- en vruchtenbrood |  
compote

### FRIANDISES 7.00

4 stuks huisgemaakte lekkernijen

### GRAND DESSERT 18.50 P.P.

*Te bestellen vanaf 2 personen,  
geserveerd met soufflé.  
Bereidingstijd min. 15 minuten.*



*Heb je een leuke foto, ervaring of recensie?  
Laat het ons weten!*