

## 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*



## 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  
*Rispen tomate | 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 Brioche-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  
*Gebatene 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



## SIDE DISHES | BEILAGEN

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

<b>Fresh Fries with Mayonnaise</b>  <i>Frische Pommes mit Mayonnaise</i>	6
<b>Fresh Fries with Truffle Mayonnaise</b>  <i>Frische Pommes mit Trüffelmayonnaise</i>	7
<b>Fresh Fries with Truffle Mayonnaise, Fresh Truffle, and Parmesan Reggiano</b>   <i>Frische Pommes mit Trüffelmayonnaise, frischem Trüffel und Parmesan Reggiano</i>	14
<b>Green Salad</b> <i>Grüner Salat</i>	6
<b>Grilled Green Asparagus with Herb Oil</b> <i>Gegrillte grüne Spargel mit Kräuteröl</i>	7
<b>Freshly Shaved Truffle</b> <i>Frisch gehobelter Trüffel</i>	7

## DESSERTS *Homemade | Hausgemacht*

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

### ALLERGEN INFORMATION | ALLERGEN-INFORMATIONEN

 GLUTEN |  SHELLFISH/SCHALENTIERE |  EEGS/EIER |  FISH/FISCH |  PEANUTS/ERDNÜSSE |

 SOJA/SOY |  LACTOSE/LAKTOSE |  NUTS/NÜSSE |  CELERY/SELLERIE |  MUSTARD/SENF |

 SESAME SEEDS/SESAMSAMEN |  MOLLUKS - WEICHTIERE |  SULFITE

 VEGETARIAN |  SIGNATURE DISH



V L O E D