

Le Hollandais

Oesters & Kaviaar

Creuses Brittany no. 2

6 oesters €16

12 oesters €27

Perle imperial kaviaar

10 gram €35

10 gram kaviaar inclusief fles Champagne Delot €105

10 gram kaviaar inclusief fles Champagne Baron Rothschild Brut €120

10 gram kaviaar inclusief fles Champagne Baron Rothschild Rose €140

Chefs menu (verrassing)

3 gangen €48

4 gangen €57

5 gangen €62

Allergieën of dieëtwensen? Informeer graag bij onze medewerkers

Le Hollandais

3 gangen menu €39

Voorgerechten

Steak startaar

Truffel – krokante rozenval chips

Gravad lax

Venkelsalade – mierikswortel crème fraiche

Gemarineerde groenten

Buffelmozzarella – 12 jaar oude balsamico

Hoofdgerechten

Boeuf Le Hollandais

Cognac- dragonsaus – wilde spinazie

Vis van de dag

Bisquesaus – knolselderijpuree

Gnocchi

Truffel – morillesaus – schorseneren

Dessert

Petit grand dessert

Kaasplateau

Allergieën of dieëtwensen? Informeer graag bij onze medewerkers

Le Hollandais

Chefs menu

Voorgerechten:

Langoustine

Coquille – beurre blanc – Hollandse garnalen

Terrine de foie gras

Sauternes – wintertruffel

Sashimi van tonijn

Yuzu sesamdressing – ingelegde komkommer – parels van soja

Hoofdgerechten:

Kalfslever

Huisgemaakte pancetta – rode port sjalottensaus

Hartzwezerik

Pommes dauphine – gekonfijte witlof – morille rode wijnsaus

Kalfsnier

Wilde spinazie – mosterdsaus

Tournedos rossini

Rösti – eendenlever – groene asperges – Madeira saus

Noordzee kreeft

Hollandaise – frites – groene salade

Allergieën of dieëtwensen? Informeer graag bij onze medewerkers