

BACK IN TIME

Origin of Van der Valk Hotel Breukelen

Van der Valk Hotel Breukelen has a fascinating history. In the late 1980s, it was originally built by Mr. Wong, with the design inspired by the Imperial Palace in Beijing. The result was a remarkable building situated in the heart of the Green Heart, standing at a height of fifteen meters and characterized by dragons on the walls and a roof covered with thousands of Chinese roof tiles.

The surrounding garden featured tea houses by the ponds with a view of a Chinese wall. Unfortunately, after five months, the Oriental Palace, as it was then called, went bankrupt, despite having a successful restaurant.

In 1988, the Van der Valk family purchased the Oriental Palace at a public auction. When they reopened it, it garnered tremendous interest. It became so popular that people would park their cars on the shoulder of the road and were willing to wait for hours to get a table.

In recent years, Hotel Breukelen has undergone a complete transformation. They've created a luxurious and extensive conference center, a permanent buffet restaurant, completely renovated the à la carte restaurant, and given the rooms a complete room makeover, including new theme suites like "Kers op de appelmoes" - "Cherry on the applesauce" (it is a Dutch expression for the finishing touch).

Nick Timmers, who grew up in Hotel Breukelen, returned to his childhood home after running Hotel Veenendaal for several years to continue the family tradition. "I lived here as a child, so it's literally coming back home," he says.



VAN DER VALK
BREUKELN

VOORGERECHTEN

RUSTIEKE BROODJES 
aioli | pesto | butterboard

GEVULD STOKBROODJE 
kruidenroomkaas | cheddar

RUNDERCARPACCIO
pijnboompitten | Parmezaan | rucola | cherrytomaten | basilicummayonaise

ENTRECOTE
dun gesneden | komkommer | rettich | paprika | pinda dressing

TERRINE VAN EENDENLEVER +3,50
compote van zuidvruchten | balsamico glaze | kletzenbrood

GEITENKAAS 
mousse | zoetzure rode biet | pistache | balsamico

GEROOKTE ZALM
spinaziewafel | kruidenroomkaas | zeewier parels

TONIJN TATAKI +3,50
furikake | wasabi mayonaise | sojabonen | radijs | krokante zeewier

SALADES

GEROOKTE ZALM +2,50
Romeinse sla | aardappelsalade | ei | komkommer

STOOFPEER 
walnoten | pompoen | bundelzwam | balsamico dressing

KOREAN FRIED CHICKEN +2,50
soja bonen | furikake | radijs | wortel | gochujang

SOEPEN

KNOLSELDERIJ 
truffel | knoflookcroutons

RODE LINZEN 
kokosmelk | koriander | pinda

TOMATEN
gehaktballetjes | peterselie | crème fraîche

 Vegetarisch   Veganistisch  Pittig

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

VLEES

KOGELBIEFSTUK

200 gram | crème van knolselderij | bimi | champignons | pepersaus

KALFSROLLADE

250 gram | aardappelpuree | rode kool | jus met spek-champignon-zilverui

TOURNEDOS

225 gram | crème van pompoen | winterse groenten | sjalottenjus

BOEREN SCHNITZEL

citroen | champignon | ui | paprika | champignonroomsaus

VARKENSHAAS

kerrie spitskool | aardappeltaart | gepofte bospeen | mosterdkaviaar | champignonroomsaus

KIPSATÉ

sambal goreng boontjes | kroepoek | satésaus | seroendeng

FLAT IRON STEAK

200 gram | gegrild | ratatouille | hasselback aardappel | salie boter

CORDON BLEU

citroen | champignon | ui | paprika | champignonroomsaus

RUNDER STOOFPOT

dikke frieten | huisgemaakte mayonaise

EENDENBORST

zacht gegaard | risotto van parelgort | spinazie | pompoen | parmezaanse kaas chip | tijmjus

VEGA & VEGAN

VEGAN BURGER

Beyond | brioche bun | augurk | guacamole | rucola | cheddar | zoete aardappelfriet

KING BOLEET

knolselderij crème | truffeljus | bospeen | spruiten | truffel kroepoek | gepocheerd ei

RAVIOLI

gevuld met burrata en limoen | saus van gegrilde paprika | pompoen | mascarpone | Parmezaanse kaas

BEERS

SPECIAL BEERS DARK

LA TRAPPE DUBBEL

robust | full malty | caramel

[7,0%]

5,25

FRUITY BEERS

MAX KRIEKBEER

cherry | sweet | fruity

[3,5%]

5,00

MAX ROSÉBEER

raspberry | sweet | fruity

[4,5%]

4,75

ALCOHOL FREE BEERS

SWINCKELS

fruity | malty | hoppy

[0,0%]

4,00

BAVARIA WHITE

fresh | fruity | full

[0,0%]

4,50

BAVARIA RADLER

fresh | citruswater

[0,0%] & [2,0%]

4,00

SPECIAL BEERS WEIZEN

AYINGER BRÄUWEISSE

full | sparkling | soft

[5,1%]

4,85

SPECIAL BEERS AMBER

LA TRAPPE QUADRUPEL

heavy | malty | sweety

[10,0%]

5,25

LA TRAPPE ISID'OR

sweet | light bitter | caramel

[7,5%]

5,25



🌱 Vegetarisch 🌱🌱 Veganistisch 🍷 Pittig

Bijgerechten zijn los bij te bestellen. Keuze uit: gebakken aardappels, groente en salade.

BEERS

DRAFT BEERS

SWINCKELS		from 3,75
SEASONAL BEER		from 5,50
PALM CLASSIC		4,75
smooth full body soft	[5,2%]	
CORNET		5,75
Blond beer oak wood round vanilla	[8,5%]	

SPECIAL BEERS BLOND

LA TRAPPE BLOND		5,50
rich light sweet effervescent	[6,5%]	
LA TRAPPE TRIPEL		5,25
powerful full fruity	[8,0%]	
DUVEL		5,50
heavy blond hoppy	[8,5%]	
HEINEKEN		3,75
pilsner hoppy slightly fruity	[5,0%]	
CORONA		5,50
Mexican pale lager refreshing lime	[5,0%]	
LA CHOUFFE BLOND		5,50
strong spicy fruity	[8,0%]	
TEXELS SKUUMKOPPE		5,25
onfiltered stevig	[6,0%]	

SPECIAL BEERS WHITE

LA TRAPPE WHITE		5,25
light malty sparkling	[5,1%]	



HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

VIS

SLIPTONG	+7,50
3 stuks groene groenten aardappeltaart beurre blanc met limoenblad	
KABELJAUW	+2,50
karnemelkpuree spinazie a la crème gedroogde iberico ham gepocheerd ei	
ZEEBAARS	
aardappelpuree witlof groene kruidenolie zwarte knoflook beurre blanc	
ZALM	+2,50
pesto-kruidencrumble cherrytomaten courgette polenta saus van gegrilde paprika	
HEILBOT	+2,50
ravioli gevuld met burrata en limoen saus van gegrilde paprika pompoen spinazie Parmezaanse kaas	

KLEINE TREK

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

HOOFDGERECHTEN

SLIPTONG	
2 stuks groene groenten aardappeltaart beurre blanc met limoenblad	
RAVIOLI 	
gevuld met burrata en limoen saus van gegrilde paprika pompoen mascarpone spinazie Parmezaanse kaas	
KIPSATÉ	
sambal goreng boontjes kroepoek satésaus seroendeng	

DESSERT

DAME BLANCHE
roomijs van vanille chocoladesaus slagroom

NAGERECHTEN

KINDERIJSJE

roomijs van vanille | kinderbeker | slagroom

APPELBEIGNET

sunny pocket | bladerdeeg | rozijnen | kaneel |
gezouten karamel mascarpone | roomijs van boerenjongens

CHOCOLATE CHIP COOKIE

glutenvrij | chocolademousse | roomijs van vanille

DAME BLANCHE

roomijs van vanille | slagroom | chocoladesaus | mousse

SORBET

roomijs van vanille | cocktail fruit | aardbeiensaus | 7UP | slagroom

TIRAMISU

huisgemaakt | lange vingers | amaretto | mascarpone

TARTELETTE

passievruchtencurd | Italiaans schuim | gepocheerde ananas | sorbetijs van mango

FRIANDISES

cannoli | madeleine | sneeuwbal | boterkoek

G E B A K

APPELTAART

slagroom

CARROT CAKE

glutenvrij | walnoten

CHOCOLATE CHIP COOKIE

glutenvrij | chocolademousse

GEBAK VAN DE WEEK

op basis van beschikbaarheid | huisgemaakt

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE?

In onze keuken werken wij met alle 14 allergenen.
Scan de QR-code en bekijk onze allergenenkaart!



 Vegetarisch   Veganistisch  Pittig

SPECIAL WINES

SPECIAL WHITE WINES

PINOT GRIGIO ALTO BELLO

Italy | flowers | apple | fruity

7,00 • 37,50

GRÜNER VELTLINER JOHANN MULLNER

Austria | white fruit | citrus | pineapple

7,50 • 40,00

CHABLIS VIEILLES VIGNES

France | white fruit | minerally | elegant

9,50 • 50,00

SANCERRE VILLEBOIS

France | lemon | apple | minerally

9,95 • 52,50

446 CHARDONNAY NOBLE VINES

USA | butter | brioche | wood

8,50 • 45,00

OUMA SE WYN WELTEVREDE DESSERTWIJN

South Africa | honey | lime peel | citrus

5,25 • 22,00

SPECIAL RED WINES

MALBEC STAPHYLE PREMIUM

Argentina | cassis | coffee | spices

7,00 • 37,50

RIOJA CRIANZA MARQUÉS DE CÁCERES

Spain | red fruit | herbs | berries

7,00 • 37,50

LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU L'ALOUETTE

France | black fruit | cherry | spices

8,50 • 45,00

BAROLO TERRE DEL BAROLO DOCG

Italy | blackberries | leather | herbs

9,95 • 52,50

SPECIALE ROSE WINES

ROSÉ PINOT GRIGIO CALEO

Italy | strawberries | raspberries | flowers

7,00 • 37,50

TOOS DOMAINE VAL D'ASTIER

France | exotic fruit | citrus

9,00 • 47,50



WINES

THE ‘M’ SELECTION

CHARDONNAY <i>South Afrika</i> white round full	5,25 • 26,50
SAUVIGNON BLANC <i>South Afrika</i> white lively elegant	5,25 • 26,50
MOELLEUX <i>Germany</i> white fresh semisweet	5,25 • 26,50
GRAVES SUPÉRIEURES <i>France</i> white round fullsweet	5,25 • 26,50
ROSÉ CINSAULT <i>South Afrika</i> rosé fruity full body	5,25 • 26,50
MERLOT <i>Spain</i> red fruity smooth finish	5,25 • 26,50

DRANKEN
VAN DER VALK
HOTEL BREUKELLEN



FRISDRANKEN & SAPPEN

FRIS

SPA ROOD	<i>vanaf</i> 3,65
SPA BLAUW	<i>vanaf</i> 3,65
COCA COLA regular zero	3,65
FUZE ICE TEA sparkling green	3,65
SPRITE	3,65
FANTA ORANGE	3,65
BITTER LEMON	3,65
TONIC	3,65
GINGER ALE	3,65
RIVELLA	3,65
GINGER BEER	4,00

SAPPEN

JUS D'ORANGE	<i>vanaf</i> 4,50
SCHULP APPELSAP	4,25
SCHULP APPEL-VLIERBESSAP	4,25
TOMATENSAP	4,25

ZUIVEL

MELK	2,95
KARNEMELK	2,95
CHOCOMEL	3,50
FRISTI	3,50



COFFEE & SPECIALS

WARM DRINKS

COFFEE	3,50
ESPRESSO	3,50
DUBBEL ESPRESSO	4,00
CAPPUCCINO	3,75
LATTE MACCHIATO	3,95
ESPRESSO MACCHIATO	3,40
CAFFÈ LATTE	3,95
TEA	3,10
FRESH MINT TEA	4,25
FRESH GINGER TEA	4,25
HOT CHOCOLATE whipped cream	4,20

SPECIAL COFFEE

D.O.M. COFFEE D.O.M. Benedictine whipped cream	9,95
FRENCH COFFEE Grand Marnier whipped cream	9,50
IRISH COFFEE Jameson whipped cream	9,50
SPANISH COFFEE Tia Maria whipped cream	9,50
ICED COFFEE choice of: whipped cream plain hazelnut caramel	4,75



SOFT DRINKS & JUICES

SOFT DRINKS

SPA SPARKLING	from 3,65
SPA STILL	from 3,65
COCA COLA regular zero	3,65
FUZE ICE TEA sparkling green	3,65
SPRITE	3,65
FANTA ORANGE	3,65
BITTER LEMON	3,65
TONIC	3,65
GINGER ALE	3,65
GINGER BEER	4,00
RIVELLA	3,65

JUICES

JUS D'ORANGE	from 4,50
SCHULP APPLE JUICE	4,25
SCHULP APPLE-ELDERBERRY JUICE	4,25
TOMATO JUICE	4,25

DAIRY

MILK	2,95
BUTTERMILK	2,95
CHOCOLATE MILK	3,50
YOGHURT DRINK	3,50



KOFFIE & SPECIALS

WARME DRANKEN

KOFFIE	3,50
ESPRESSO	3,50
DUBBELE ESPRESSO	4,00
CAPPUCCINO	3,75
LATTE MACCHIATO	3,95
ESPRESSO MACCHIATO	3,40
KOFFIE VERKEERD	3,95
THEE	3,10
VERSE MUNTTHEE	4,25
VERSE GEMBERTHEE	4,25
WARME CHOCOLADEMELK slagroom	4,25

SPECIALE KOFFIE

D.O.M. COFFEE D.O.M. Benedictine slagroom	9,95
FRENCH COFFEE Grand Marnier slagroom	9,50
IRISH COFFEE Jameson slagroom	9,50
SPANISH COFFEE Tia Maria slagroom	9,50
ICED COFFEE keuze uit : slagroom naturel hazelnoot karamel	4,75



WIJNEN

ONTDEK “THE M SELECTION”.



Bij Van der Valk Hotel Breukelen introduceren wij met trots de “The M Selection” wijnen. Deze unieke collectie eert de oprichter van Van Der Valk, Martinus van der Valk.

Met zorg geselecteerd, weerspiegelen deze wijnen de passie en het vakmanschap van Martinus. Proef zijn nalatenschap in elke slok en geniet van deze heerlijke wijnen.

Proost op de man die onze reis begon!

THE ‘M’ SELECTION

CHARDONNAY

Zuid Afrika | wit | rond | vol

5,25 • 26,50

SAUVIGNON BLANC

Zuid Afrika | wit | levendig | elegant

5,25 • 26,50

MOELLEUX

Duitsland | wit | fris | halfzoet

5,25 • 26,50

GRAVES SUPÉRIEURES

Frankrijk | wit | rond | volzoet

5,25 • 26,50

ROSÉ CINSAULT

Zuid Afrika | rosé | fruitig | stevig

5,25 • 26,50

MERLOT

Spanje | rood | fruitig | zachte afdronk

5,25 • 26,50



DRINKS
VAN DER VALK
HOTEL BREUKELLEN

DESSERTS

CHILDREN'S ICE CREAM

vanilla ice cream | children's cup | whipped cream

APPLE FRITTER

sunny pocket | puff pastry | raisins | cinnamon | salted caramel mascarpone | rum raisin ice cream

+2,50

CHOCOLATE CHIP COOKIE

gluten-free | chocolate mousse | vanilla ice cream

+2,50

DAME BLANCHE

vanille ice cream | whipped cream | chocolate sauce | mousse

SORBET

vanilla ice cream | cocktail fruit | strawberry sauce | 7UP | whipped cream

TIRAMISU

homemade | ladyfingers | amaretto | mascarpone

+2,50

TARTELETTE

passion fruit curd | Italian meringue | poached pineapple | mango sorbet

FRIANDISES

cannoli | madeleine | snowball | butter cake

SWEET PASTRIES

APPLE PIE

whipped cream

CARROT CAKE

gluten-free | walnuts

CHOCOLATE CHIP COOKIE

gluten-free | chocolate mousse

CAKE OF THE WEEK

subject to availability | house-made

SPECIALE WIJNEN

SPECIALE WIJNEN WIT

PINOT GRIGIO ALTO BELLO

Italië | bloemen | appel | fruitig

7,00 • 37,50

GRÜNER VELTLINER JOHANN MULLNER

Oostenrijk | wit fruit | citrusvruchten | ananas

7,50 • 40,00

CHABLIS VIEILLES VIGNES

Frankrijk | wit fruit | mineralig | elegant

9,50 • 50,00

SANCERRE VILLEBOIS

Frankrijk | citroen | groene appel | mineralig

9,95 • 52,50

446 CHARDONNAY NOBLE VINES

USA | roomboter | brioche | hout

8,50 • 45,00

OUMA SE WYN WELTEVREDE DESSERTWIJN

Zuid Afrika | honing | limoenschil | citrusbloesem

5,25 • 22,00

SPECIALE WIJNEN ROOD

MALBEC STAPHYLE PREMIUM

Argentinië | cassis | koffie | specerijen

7,00 • 37,50

RIOJA CRIANZA MARQUÉS DE CÁCERES

Spanje | rood fruit | kruiden | bessen

7,00 • 37,50

LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU L'ALOUETTE

Frankrijk | zwart fruit | kers | specerijen

8,50 • 45,00

BAROLO TERRE DEL BAROLO DOCG

Italië | bramen | leer | kruiden

9,95 • 52,50

SPECIALE WIJNEN ROSE

ROSÉ PINOT GRIGIO CALEO

Italië | aardbei | framboos | bloemen

7,00 • 37,50

TOOS DOMAINE VAL D'ASTIER

Frankrijk | exotisch fruit | citrus

9,00 • 47,50



BIEREN

TAP BIEREN

SWINCKELS

vanaf 3,75

PALM CLASSIC

vlot | vol zacht [5,2%] 4,75

CORNET

blond bier | eikenhout | rond | vanille [8,5%] 5,75

SEIZOENSBIER

vanaf 5,50

BLOND BIEREN

LA CHOUFFE BLOND

krachtig | kruidig | fruitig [8,0%] 5,50

LA TRAPPE BLOND

rijk | licht zoet | prikkelend [6,5%] 5,25

LA TRAPPE TRIPEL

krachtig | vol | fruitig [8,0%] 5,25

DUVEL

zwaarblond | hoppig [8,5%] 5,50

HEINEKEN

pilsner | hoppig | licht fruitig [5,0%] 3,75

CORONA

Mexican pale lager | verfrissend | limoen [5,0%] 5,50

TEXELS SKUUMKOPPE

ongefilterd | stevig [6,0%] 5,25

WIT BIEREN

LA TRAPPE WIT

moutig | bruisend | zacht [5,1%] 5,25



MAIN COURSES

The main courses are served with fries, mayonnaise, and applesauce.

FISH

SMALL SOLE FISH

3 pieces | green vegetables | potato gratin | beurre blanc with lime leaf +7,50

COD

buttermilk purée | creamed spinach | dried Iberico ham | poached egg +2,50

SEA BASS

mashed potatoes | chicory | chanterelles | herb oil | black garlic beurre blanc

SALMON

pesto herb crumble | cherry tomatoes | zucchini | polenta | grilled red pepper sauce +2,50

HALIBUT

ravioli filled with burrata and lime | grilled red pepper sauce | pumpkin | spinach | Parmesan cheese +2,50

SMALL APPETITE

The main courses are served with fries, mayonnaise, and applesauce.

MAIN COURSE

SMALL SOLE FISH

2 pieces | green vegetables | potato gratin | beurre blanc with lime leaf

RAVIOLI

filled with burrata and lime | roasted bell pepper sauce | pumpkin | mascarpone | Parmesan cheese

CHICKEN SATAY

sambal goreng green beans | prawn crackers | satay sauce | seroendeng

DESSERT

DAME BLANCHE

vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream

Vegetarian Vegan Spicy

Side dishes can be ordered separately. Choices include: fried potatoes, vegetables, and salad.

MAIN COURSES

The main courses are served with fries, mayonnaise, and applesauce.

MEAT

TENDERLOIN STEAK

200g | celeriac purée | bimi | mushrooms | pepper sauce

VEAL ROULADE

250 grams | mashed potatoes | red cabbage | gravy with bacon, mushrooms & pearl onions

TOURNEDOS

225 grams | pumpkin purée | winter vegetables | shallot jus

FARMHOUSE SCHNITZEL

lemon | mushroom | onion | bell pepper | creamy mushroom sauce

PORK TENDERLOIN

curried pointed cabbage | potato gratin | roasted baby carrots | mustard caviar | creamy mushroom sauce

CHICKEN SATAY

sambal goreng green beans | prawn crackers | satay sauce | seroendeng

FLAT IRON STEAK

200 grams | grilled | ratatouille | Hasselback potato | sage butter

CORDON BLEU

lemon | mushroom | onion | bell pepper | creamy mushroom sauce

BEEF STEW

thick-cut fries | homemade mayonnaise

DUCK BREAST

slow-cooked | pearl barley risotto | spinach | pumpkin | Parmesan cheese crisp | thyme jus

VEGETARIAN & VEGAN

VEGAN BURGER

Beyond Meat | brioche bun | sweet and sour cucumber | avocado cream | arugula | Cheddar | sweet potato fries

RAVIOLI

filled with burrata and lime | roasted bell pepper sauce | pumpkin | mascarpone | Parmesan cheese

KING BOLETE MUSHROOM

celeriac cream | truffle jus | baby carrots | Brussels sprouts | truffle prawn cracker | poached egg

BIEREN

DONKER BIER

LA TRAPPE DUBBEL

stevig | vol moutig | karamel

[7,0%]

5,25

FRUITBIEREN

MAX KRIEKBIER

kers | zoet | fruitig

[3,5%]

5,00

MAX ROSÉBIER

framboos | zoet | fruitig

[4,5%]

4,75

ALCOHOLVRIJE BIEREN

SWINCKELS

fruitig | moutig | hoppig

[0,0%]

4,00

BAVARIA WIT

fris | fruitig | vol

[0,0%]

4,50

BAVARIA RADLER

fris | citroenwater

[0,0%] & [2,0%]

4,00

WEIZEN BIER

AYINGER BRÄUWEISSE

vol | bruisend | zacht

[5,1%]

4,85

AMBER BIEREN

LA TRAPPE QUADRUPEL

zwaar | moutig | zoet

[10,0%]

5,25

LA TRAPPE ISID'OR

zoet | licht bitter | karamel

[7,5%]

5,25

🌿 Vegetarian 🌿🌿 Vegan 🍷 Spicy

Side dishes can be ordered separately. Choices include: fried potatoes, vegetables, and salad.

#B2026/1



EEN BLIK TERUG IN DE TIJD

Ontstaan van Van der Valk Hotel Breukelen

Van der Valk Hotel Breukelen, heeft een boeiende geschiedenis. In de late jaren tachtig werd het oorspronkelijk gebouwd door de heer Wong, met het ontwerp geïnspireerd op het keizerlijke paleis in Peking. Het resultaat was een opvallend gebouw midden in het Groene Hart, met een hoogte van vijftien meter, gekenmerkt door draken op de muren en een dak bedekt met duizenden dakpannen uit China.

De omliggende tuin boodt theehuisjes aan de vijvers met uitzicht op een Chinese muur. Na vijf maanden ging het Oriental Palace, zoals het toen heette, helaas failliet, ondanks het succesvolle restaurant.

De familie Van der Valk kocht in 1988 tijdens een openbare veiling het Oriental Palace. Toen ze het heropenden, trok het enorme belangstelling. Het was zo populair dat mensen hun auto's op de vluchtstrook parkeerden en bereid waren uren te wachten op een tafel.

In de afgelopen jaren heeft Hotel Breukelen een volledige metamorfose ondergaan. Er is een luxe en uitgebreid zalencentrum gecreëerd, een permanent buffet restaurant, het a la carte restaurant is volledig vernieuwd en de kamers hebben een volledige room-make-over gekregen, met de nieuwe thema suites als ‘Kers op de appelmoes.’

Nick Timmers, opgegroeid in Hotel Breukelen, keerde na het runnen van Hotel Veenendaal voor een aantal jaren terug naar zijn ouderlijk huis om de familietraditie voort te zetten. “Ik heb hier als kind gewoond, dus het is letterlijk weer thuiskomen.”



STARTERS

RUSTIC BREAD 
butterboard | aioli | pesto

STUFFED BAGUETTE 
herb cream cheese | cheddar

BEEF CARPACCIO
pine nuts | Parmesan | rocket | cherry tomatoes | basil mayonnaise

ENTRECÔTE
thinly sliced | cucumber | daikon radish | bell pepper | peanut dressing

DUCK LIVER TERRINE +3,50
tropical fruit compote | balsamic glaze | fruit bread with dried plums

TUNA TATAKI
furikake | wasabi mayonnaise | soybeans | radish | crispy seaweed

SMOKED SALMON
spinach waffle | herb cream cheese | seaweed pearls

GOAT CHEESE  +3,50
mousse | pickled beetroot | pistachio | balsamic

SALADS

SMOKED SALMON
romaine lettuce | potato salad | egg | cucumber +2,50

BRAISED PEAR  
walnuts | pumpkin | clustered wood mushroom | balsamic dressing

KOREAN FRIED CHICKEN
soybeans | furikake | radish | carrot | gochujang +2,50

SOUPS

RED LENTIL  
coconut milk | cilantro | peanuts

CELERIAC 
truffle | garlic croutons

TOMATO
meatballs | parsley | crème fraîche