

12:00 - 16:00

LUNCH

Gastrobar experience



t a s t e • s e n s e • e x c i t e



2 GANGEN CHEF'S MENU

2 courses chef's menu

39,5

twee gangen verrassingsmenu zorgvuldig samengesteld door onze chef. U heeft de keuze uit:
voor - hoofd

hoofd - dessert

Two-course surprise menu carefully crafted by our chef. You can choose between:

starter - main

main - dessert

3 GANGEN CHEF'S MENU

3 courses chef's menu

49,5

voor • hoofd • dessert

starter • main • dessert

WIJN & SPIJS AVOND

Wijn & Spijs combineren is zegmaar, hélemaal ons ding. Bij ons chef's menu vinden we de mooiste combinaties en vaak krijgen we de vraag: 'Hoe doen jullie dat?'

Daarom organiseren we dit jaar vier maal een avondvullende beleving van wijn & spijs met daarbij do's en don'ts op het gebied van combineren, in samenwerking met Clavis Wijnimport. Voor wijnfanaten en liefhebbers, met en zonder enige kennis.

TASTE

OESTER SPECIAL

Oyster special

21

Vier oesters met vier verschillende bereidingen

Four oysters with four different preparations

SENSE

BONTE BENTHEIMER HAM

Bonte Bentheimer ham

16

Bonte Bentheimer 12 maanden gerijpte ham

Bonte Bentheimer 12-month-aged ham

EXCITE

HOUSE OF CAVIAR

House of caviar

35

**Kaviaar Baerii Classic 10 gram geserveerd met
blini's en Crème Fraîche**

**Caviar Baerii Classic 10 grams with blini's and
Crème Fraîche**

BROODJES

Sandwiches

TOSTI LUZT ✓

14,5

toast luzt

jong belegen kaas en cheddar • achterham • bechamelspread

young matured cheese and cheddar • ham • bechamelspread

RUNDEVLEES KROKET ✓

15

beef croquette

desembrood • mosterd • mesclun sla

sourdough bread • mustard • mesclun lettuce

PULLED CHICKEN

16,5

pulled chicken

desembrood • pulled chicken • habanero mayonaise • gegrilde rode paprika

sourdough bread • pulled chicken •

habanero mayonaise • grilled red bell pepper

GEROOSTERDE BIET & FETA ✓

15,5

roasted beetroot & feta

desembrood • Aglio e Olio peperoncino

sourdough bread • Aglio e Olio peperoncino

GEMARINEERDE ZALM

17,5

marinated salmon

desembrood • miso • ketjap • limoen mayonaise •

daikon salade • koriander

sourdough bread • miso • soy glaze • lime mayonnaise •

daikon salad • coriander

CHEF'S TIP!

CARPACCIO

17,5

carpaccio

desembrood • truffel mayonaise • gepofte kaas •

gerookte amandel • bieslook

sourdough bread • truffle mayonnaise • puffed

cheese • smoked almonds • chives

SOEP

Soup

BISQUE D'HOMARD

19,5

bisque d'homard

Romige soep van langoustine en kreeft •

Hollandse garnalen • dragon

Creamy soup of langoustine and lobster •

Dutch shrimp • tarragon

VENKEL TOMATEN SOEP ✓

14,5

fennel-tomato soup

sinaasappel • basilicum olie

Orange • Basil Oil

12 UURTJES

12 o'clocks

VLEES

19

meat

pulled chicken • rendang kroket •
tomaten venkel soep
pulled chicken • rendang croquette •
tomato-fennel soup

VIS

20,5

fish

gemarineerde zalm • gamba kroket •
bisque
marinated salmon • prawn croquette •
bisque

VEGA ✓

19

vegetarian

geroosterde biet en feta • paddenstoel kroket •
tomaten venkel soep
roasted beet & feta • mushroom croquette •
tomato-fennel soup

SALADES

Salads

Salades worden geserveerd met desembrood en roomboter

Salads are served with sourdough bread and butter

KARAAGE KIP

17,5

chicken karaage

Krokante kip • kimchi • Kewpie sesam dressing •
komkommer • tauge
crispy chicken • kimchi • Kewpie sesame dressing •
cucumber • bean sprouts

WATERMELOEN & GEITENKAAS ✓

18,5

watermelon & goat cheese

honing geitenkaas • rode ui • mint •
pijnboompitten • limoen & olijfolie dressing
honey goat cheese • red onion • mint • pine nuts •
lime & olive oil dressing

TONIJN

19,5

tuna

aardappel • mierikswortel • gekookt ei • avocado
potato • horseradish • boiled egg • avocado

SPECIALS



LUZT PLATEAU

vanaf 2 personen te bestellen

28,⁵
p.p.

Perfect voor levensgenieters die willen delen •
proeverij van verschillende bites, warme en
koude gerechten

CHATEAUBRIAND

Chateaubriand

93,⁵

Voor 2 personen • ±400 gram • 100% Black Angus
uit Uruguay • 200 dagen graangevoerd • verse
groente • twee sauzen

For 2 people • ±400 grams • 100% Black Angus
from Uruguay • 200 days grain fed • fresh
vegetables • two sauces



JARIGE EET GRATIS

Hier eet de jarige op de dag van zijn/haar verjaardag gratis! Dubbel feest dus! Wanneer jij bij ons op jouw verjaardag komt eten dan eet jij helemaal gratis! Vraag onze collega's naar de voorwaarden.

COCKTAIL THURSDAY

Iedere donderdag is het bij ons feest en drink je de hele dag cocktails voor maar €8,-!!

Deze actie geldt voor alle cocktails, gin&tonics, spritzers van de kaart.

OESTER MONDAY

Fan van Oesters & Bubbels? Lucky you! Elke maandag een echte special. Oesters per stuk €3 en een glaasje prosecco €6,- per glas oftewel... Sip sip Hooray! Maar ook als je niets te vieren hebt natuurlijk. Reserveren is niet verplicht, maar wel aan te raden.

ALLERGENENKAART

BROODJE
PULLED CHICKEN



BROODJE BIET&FETA



RUNDVLEES KROKET



BROODJE ZALM



BROODJE
CARPACCIO



TOSTI LUZT



12 UURTJE
VLEES



12 UURTJE
VIS



12 UURTJE
VEGA



LUZTPLATEAU



VENKEL SOEP

BISQUE



SALADE KIP



SALADE
WATERMELOEN



SALADE TONIJN



CHATEAU BRIAND





ALLERGENENKAART

	Lactose 	Noten 	Gluten 
TOSTI LUZT			
LEMON PEPER CHICKEN			
RUNDEVLEES KROKET			
BIET & FETA			
GEMARINEERDE ZALM			
BROODJE CARPACCIO			
BISQUE			
VENKEL SOEP			
TWAALF UURTJE VLEES			
TWAALF UURTJE VIS			
TWAALF UURTJE VEGA			
SALADE KIP			
WATERMELOEN SALADE			
TONIJN SALADE			
LUZT PLATEAU			
CHATEAU BRIAND			

STAAT JOU ALLERGIE HIER NIET TUSSEN?
VRAAG DAN DE UITGEBREIDE ALLERGENENKAART AAN EEN VAN ONZE MEDEWERKERS