



Onze menu's

Diner

7 gangen menu Mondiaal	85,5
6 gangen menu Mondiaal	75,5
5 gangen menu Alliance	67
4 gangen menu Alliance	57,5
(optie) kaasarrangement (4)	14,5

Onze menu's zijn te bestellen tot 20.00 uur.

Lunch

3 gangen lunch	39
(optie) kaas supplement	6,5

Onze lunchmenu's zijn te bestellen tot 14.30 uur

Glasarrangementen

Vanaf 5,75

Waterarrangementen

IDRW biedt u een waterarrangement aan van Eco Tap, zowel met als zonder koolzuur. U kunt voor meer informatie kijken op eco-tap.nl

Onbeperkt water (p.p.) 4,95	per fles 2,95
-----------------------------	---------------

Op verzoek koken wij allergeenvrij.

****Gelieve het menu per tafel te bestellen.
Please order the menu per table.****

Mondiaal - 6 gangen

Tartaar van wilde Dorade | yuzu citrus gel | miso soya vinaigrette |
peterselie kaffir olie
Wild Dorade tartare | yuzu citrus gel | miso soy vinaigrette | parsley kaffir oil

Bisque van en met kreeft
Bisque of and with lobster

Asperge bereidingen (3) | panna cotta - zoetzuur - geroosterd | daslook mayonaise |
eiercrème
Asparagus preparations (3) | panna cotta¹ - sweet and sour² - roasted³ |
wild garlic mayonnaise | egg cream

Gekonfijte kalfswang | aardappel espuma | aardappel krokant | pickels |
El Salvador coffee
Confit veal cheek | potato espuma | potato crispy | pickles | El Salvador coffee

Gesplitte sukade van Miguel Vergaza | gelakte aubergine | peulvruchten | shiitake
| saus van Fenegriek
Split blade by Miguel Vergaza | lacquered eggplant | legumes | shiitake |
sauce from Fenugreek

Roodfruit | crème suisse | basilicum ijs | amandelkrokant
Red fruit | crème suisse | basil ice cream | almond crisp

(Optioneel) Gebakken zwezerik | octopus | uiencompote | granaat appel
(Optional) Panfried Sweetbread | octopus | onion compote | pomegranate
12,5

(Optioneel) Kaasarrangement (4)
(Optional) Selection of Cheeses (4)
14,5

(Optioneel) Gillardeau Oesters cru | citroen
(Optional) Gillardeau Oysters cru | lemon
3,95 apiece

Alliance Gastronomique - 5 gangen

Tartaar van wilde Dorade | yuzu citrus gel | miso soya vinaigrette |
peterselie kaffir olie

Wild Dorade tartare | yuzu citrus gel | miso soy vinaigrette | parsley kaffir oil

Asperge bereidingen(3) | panna cotta - zoetzuur - geroosterd | daslook mayonaise |
eiercrème

Asparagus preparations(3) | panna cotta - sweet and sour - roasted |
wild garlic mayonnaise | egg cream

Gekonfijte kalfswang | aardappel espuma | aardappel krokant | pickels |
El Salvador coffee

Confit veal cheek | potato espuma | potato crispy | pickles | El Salvador coffee

Gesplitte sukade van Miguel Vergaza | gelakte aubergine | peulvruchten | shiitake
| saus van Fenegriek

Split blade by Miguel Vergaza | lacquered eggplant | legumes | shiitake |
sauce from Fenugreek

Roodfruit | crème suisse | basilicum ijs | amandelkrokant
Red fruit | crème suisse | basil ice cream | almond crisp

Alliance - 4 gangen

Tartaar van wilde Dorade | yuzu citrus gel | miso soya vinaigrette |
peterselie kaffir olie

Wild Dorade tartare | yuzu citrus gel | miso soy vinaigrette | parsley kaffir oil

Asperge bereidingen (3) | panna cotta - zoetzuur - geroosterd | daslook mayonaise |
eiercrème

Asparagus preparations (3) | panna cotta¹ - sweet and sour² - roasted³ |
wild garlic mayonnaise | egg cream

Gesplitte sukade van Miguel Vergaza | gelakte aubergine | peulvruchten | shiitake
| saus van Fenegriek

Split blade by Miguel Vergaza | lacquered eggplant | legumes | shiitake |
sauce from Fenugreek

Roodfruit | crème suisse | basilicum ijs | amandelkrokant
Red fruit | crème suisse | basil ice cream | almond crisp

Menu's uit te breiden met:

(**Optioneel**) Gebakken zwezerik | octopus | uiencompote | granaat appel
(**Optional**) Panfried Sweetbread | octopus | onion compote | pomegranate
12,5

(**Optioneel**) Kaasarrangement (4)
(**Optional**) Selection of Cheeses (4)
14,5

(**Optioneel**) Gillardeau Oesters cru | citroen
(**Optional**) Gillardeau Oysters cru | lemon
3,95 apiece

À la carte

U kunt items van onze **menu's** ook à la carte bestellen

- Voorgerecht 23,5
- Hoofdgerecht 35
 - Dessert 16,5
 - Kazen 17,5

À la carte

Voorgerechten - 23,5

Hamachi | geïmpregneerde watermeloen met szechuan button | salty finger | zuring granité

Hamachi | impregnated watermelon with szechuan button | salty finger | sorrel granite

Kalfstartaar | Noordzee krab | Kaviaar | gepocheerde oester

Veal tartare | North Sea crab | caviar | poached oyster

Geroosterde rode biet | pommes soufflé | steranijs dressing

Roasted red beetroot | pommes soufflé | star anise dressing

Hoofdgerechten - 35

Zeeduivel gele curry | gestoomde Soi-Sam | side salad mango - kokkel - basilicum

Monkfish yellow curry | steamed Soi-Sam | side salad mango - cockle - basil

Runderlende van Miguel Vergaza | cordyceps | aardappel krokant |

snijboon salade | snijboon jus | saus van gefermenteerde knoflook

Beef Loin of Miguel Vergaza | cordyceps | potato crisp | string bean salad |

string bean gravy | fermented garlic sauce

Gebarbecuede avocado | sjalot zoetzuur en krokant | sesam soja | wasabi crunch

Barbecued avocado | shallot sweet and sour | crispy | sesame soy | wasabi crunch

Zoete Desserts - 16,5

Pure chocolade ganache | snicker | dulce de leche | gezouten karamel |

pinda crumble | amandel karamel ijs

Dark chocolate ganache | snicker | dulce de leche | salted caramel |

peanut crumble | almond caramel ice cream

Nagerechten - 17,5

Kaasdessert St. Nicolas Brebis de Dalmerie met geschaafde groene appel |

asperge | dressing van Masia el Altet

Cheese dessert St. Nicolas Brebis de Dalmerie with slivered green apple | asparagus |

dressing of Masia el Altet

Gebrande eendenlever | gepocheerde kersen | brioche krokant |

yoghurt dennentoppen ijs

Roasted duck liver | poached cherries | brioche crispy | yogurt pine tops ice cream

Uitbreidingsmogelijkheden / Expandability:

Supplement: gebakken langoustine / panfried langoustine + 5,75 per stuk / each (8-12)

Supplement: gebakken zwezerik / panfried sweetbread + 5,75 per stuk / each