

TOOS FAVORIETEN ♥

Aperitief

Toos Rosé

Laat uw zintuigen prikkelen met Toos Rosé, een betoverende wijn uit de populaire wijnregio, de Provence. Deze bijzondere Rosé is gemaakt van verse druiven die's nachts worden geplukt en direct worden geperst. Dit zorgt voor een frisse en fruitige smaak

7

Voorgerecht

Rivierkreeft in cocktailsaus

Met rode ui, haringkaviaar, salade, cherrytomaat en cress

15.⁷⁵

Hoofdgerecht

Irish flat iron steak (200 gram)

Malse Ierse flat iron steak, gegrild en geserveerd met aromatische chimichurrisaus, ingelegde rode ui en afgewerkt met een snufje zeezout

33.⁵

Dessert

Hazelnootparfait

Romige hazelnootparfait, geserveerd met verfrissend sorbetijs

12.⁵

TIPS & ALLERGENEN

Heeft u een allergie?

Meld dit ten allen tijde bij uw ober zodat onze keuken hier rekening mee kan houden.

				VEGAN	VEGAN*		
VEGETARISCH MOGELIJK	VEGETARISCH	VALK CLASSIC	TOOS FAVORIETEN	VEGANISTISCH	VEGANISTISCH MOGELIJK		
							
GLUTEN	EIEREN	LUPINE	LACTOSE	MOSTERD	NOTEN	PINDA'S	SCHAALDIEREN
							
SELDERIJ	SESAMZAAD	SOJA	VIS	WEEKDIEREN	ZWAVEL	GELATINE	

CHEF'S MENU

3 gangen menu van de chef	46. ⁵
4 gangen menu van de chef	51. ⁵

Vraag onze medewerkers voor meer informatie

OM MEE TE BEGINNEN

Broodplankje   	8. ⁷⁵
Wit breekbrood met kruidenboter en aioli	

SOEPEN

Courgettesoep Parisienne  	8. ⁵
Met peterselie	
Tomatensoep VEGAN*  	8. ⁵
Met gehaktballetjes, crème fraîche en toast met kruidenroomkaas	
Franse uiensoep  	8. ⁵
Crouton met gratineerde kaas	
Tom kha kai-soep 	9
Thaise soep met kokosmelk, citroen en garnalen	

VOORGERECHTEN

Gekonfijte zalm 	12. ⁵
Met salade van ingelegde venkel	
Gambas pil pil   	16. ⁵
Uit de oven, met Focaccia en passievruchtdressing	
Burrata 	15. ⁵
Met coeur de boeuf tomaat, balsamico glaze, basilicumolie en ingelegde ui	
Vegan spring rolls VEGAN 	13. ⁵
Met kimchi, glasnoedels en zoete chilimayonaise	
Gerookte eend spring rolls 	17
Met kimchi, glasnoedels en zoete chilimayonaise	
Rundercarpaccio    	16. ⁵
Met rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	
Rivierkreeft in cocktailsaus     	15. ⁷⁵
Met rode ui, haringkaviaar, salade, cherrytomaat en cress	

HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

*Geserveerd met groentepuree, aardappelgratin en seizoensgroenten

Black Angus burger 25.5
Op briochebrood met tomaat, little gem en rode-uiencompote
Met kaas +1 | Met bacon +1

*Irish flat iron steak (200 gram) 33.5
Malse Ierse flat iron steak, gegrild en geserveerd met aromatische chimichurrisaus, ingelegde rode ui en afgewerkt met een snufje zeezout.

Kipsaté 24.5
Met atjar, kroepoek, rijst, gebakken uitjes en satésaus

*Schnitzel naturel 22.5
Met citroen en één saus naar keuze

*Schnitzel Hoorn 26.5
Met gebakken champignons, spek, ui, kaas en één saus naar keuze

*Grain-fed ribeye steak (250 gram) 42.5
Zuid-Amerikaanse steak 28 dagen “Dry-aged” met groenepepersaus

Special

Steak on the rock met tournedos 38.5
Met drie sauzen, salade, friet en knoflookboter
Ervaar een culinaire sensatie met onze Steak on the rock! Geserveerd op een gloeiend hete lavasteen, verwarmd tot maar liefst 400 °C. Aan tafel bereidt u zelf uw steak precies zoals u die het lekkerst vindt.



Huiskamergerecht 24
Deze term bestaat al sinds de start van ons hotel.
Kunt u niet kiezen? Vraag onze medewerkers wat het huiskamergerecht van vandaag is!

U kunt, indien beschreven bij het gerecht, kiezen uit een van de volgende sauzen:

Pepersaus, Witte wijn saus, Stroganoff saus, Champignonsaus en Hollandaise

Pepersaus Witte wijn saus Stroganoff saus

Champignonsaus Hollandaise

Visgerechten

*Geserveerd met groentepuree, aardappelgratin en seizoensgroenten

Catch of the day 26
Dagelijks wisselend vis gerecht, catch of the day!
Vraag onze medewerkers voor meer informatie

*Zalmsteak 28.5
Gepocheerd ei met hollandaisesaus

Red snapper 24.5
Met een antiboise saus van kappertjes, tomaat en olijfolie

Special

Tuna on the rock 35
Met Aziatische koolsla, srirachamayonaise, teriyakisous en sojasous
Ervaar een culinaire sensatie met onze Tuna on the Rock! Geserveerd op een gloeiend hete lavasteen, verwarmd tot maar liefst 400 °C. Aan tafel bereidt u zelf uw tonijnsteak precies zoals u die het lekkerst vindt.

Sliptong 29.5
Met beurre noisette, gefrituurde kappertjes en citroen

Vegetarisch & vegan

Aubergine parmigiana 24.5
Met krokante polenta

Vegan burger 24.5
Op briochebrood met tomatensalsa, little gem, rode-uiencompote en guacamole

MAALTIJDSALADES

Griekse salade VEGAN  <i>Met gegrilde vegan feta, olijven, cherrytomaat, oregano, komkommer, croutons en balsamicodressing</i>	19. ⁵
Carpaccio salade     <i>Met truffelmayonaise, gemarineerde tomaten, komkommer, pijnboompitten en citrusdressing</i>	19. ⁵
Caprese salade     <i>Met Focaccia, burrata, zongedroogde tomaat, pesto en verse basilicum</i>	19
Caesar salade    <i>Met kipfilet in knoflookmarinade, bacon, tomaat, komkommer, Parmezaanse kaas en croutons</i>	19. ⁵

BIJGERECHTEN

Seizoensgroenten 	4. ⁵
Friet met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise  	6. ⁵
Zoete aardappelfriet 	4. ⁵
Gebakken aardappelen	4. ⁵
Rijst	4
Friet 	4. ⁵

DESSERTS

Klassieke Dame Blanche   <i>Met warme chocoladesaus</i>	12
Chocolade-lavacake   <i>Met vanille-ijs en bosvruchten compote</i>	12. ⁵
Victoria trifle   <i>Met aardbeienjam en slagroom</i>	12
Hazelnootparfait   <i>Romige hazelnootparfait geserveerd met verfrissend sorbetijs</i>	12. ⁵
Mango-passievrucht délice VEGAN <i>Romige mousse van mango en passievrucht</i>	12
Toos Sorbet VEGAN* <i>Met gemarineerd fruit, verschillende sorbet ijs smaken en vegan slagroom</i>	11
Kaasplankje  <i>Met vijgenbrood, sinaasappelmarmelade en verse peer</i>	15