

VOORGERECHTEN

Soupe aux Truffes VGE comme chez Paul Bocuse en 1975	€ 17.00
<i>Truffle soup VGE as created by Paul Bocuse in 1975</i>	
—	
Makreeltartaar komkommer calamansi koolrabi avocado wasabi	€ 19.00
<i>Mackerel tartar cucumber calamansi turnip cabbage avocado wasabi</i>	
—	
Gepekeld en gerookt rund artisjok olijf Parmesan	€ 18.00
<i>Smoked and salted beef artichoke black olives Parmesan cheese foam</i>	
—	
Coquilles bloemkool hazelnoot gerookt zout bieslook	€ 19.00
<i>Raw scallops cauliflower hazelnut smoked salt chive</i>	
—	
Ravioli van oude boerenkaas paddestoelen salieboter pompoen (vega)	€ 17.00
<i>Old Dutch cheese ravioli mushrooms sage butter pumpkin (vegetarian)</i>	

HOOFDGERECHTEN

Polderfazant zuurkool aardappel bospaddestoelen bloedworst eigen jus	€ 29.00
<i>Pheasant sauerkraut mashed potato forest mushrooms black pudding pheasant sauce</i>	
—	
Gegrilde hele kreeft sauce vin blanc petits légumes pasta	€ 38.00
<i>A whole grilled lobster white wine sauce small vegetables pasta</i>	
—	
Duroc-varkensnek pastinaak cashewnoot langoustines pommes dauphine ui	€ 27.00
<i>Duroc pig parsnip cashewnut langoustines pommes dauphine onion sauce</i>	
—	
Filet pur 'Grand-Mère' geroosterde groenten verse friet	€ 34.00
<i>Filet of beef 'Grand-Mère' roasted vegetables fresh fried chips</i>	
—	
'Catch of the day'	€ 27.00
<i>Daily fresh fish according to what the market offers us</i>	

DESSERTS

Appeltje uit de oven frangipane roomijs	€ 12.00
<i>Oven fried apple frangipane vanilla ice cream</i>	
—	
Cuba chocolade mousse gezouten caramel bramen ijs van hazelnoot	€ 12.00
<i>Cuba chocolate mousse salted toffee blackberry hazelnut ice cream</i>	
—	
Dessert van de dag	€ 12.00
<i>Dessert of the day</i>	
—	
Assortiment artisanaal geaffineerde kazen van Erik Murre (ipv dessert menu: sup. € 5.00)	€ 15.00
<i>Variety of origin crafted cheese from Erik Murre (instead of a dessert in the menu: € 5.00 extra)</i>	

BOTTLES drie gangen naar de smaak van de chef € 40.00
Three courses to the chef's taste

BOTTLES wining experience € 23.00



wining experience € 12.00

BOTTLES vier gangen naar de smaak van de chef € 50.00
Four courses to the chef's taste

BOTTLES wining experience € 30.00



wining experience € 16.00

BOTTLES vijf gangen naar de smaak van de chef € 60.00
Five courses to the chef's taste

BOTTLES wining experience € 37.00



wining experience € 22.00

Menu's worden uitsluitend per tafel geserveerd

Menus are served only per table

Wij serveren groepen van 8 gasten of meer uitsluitend menu's

For groups of 8 guests or more, only menus are served

Vanzelfsprekend houden wij rekening met uw allergieën of dieetwensen. Wij vragen U deze kenbaar te maken.

Of course we pay attention to your diets and possible allergies. Please, let us know.

WIJN /// WINING

BOTTLES heeft één van de meest bijzondere wijnkaarten ter wereld. Vraag er gerust naar.

BOTTLES holds one of the most exclusive wine lists in the world. Please, ask for it.