



# Menu The Duke

Gastronomie waar u ambitie in proeft

## Lunchmenu

2 gangen lunchmenu .....	€ 42
3 gangen lunchmenu .....	€ 52

(lunchmenu wordt tot 15.00 uur geserveerd)

## Diner

2 gangen .....	€ 52
3 gangen ( voor,-hoofd,- nagerecht) .....	€ 62
4 gangen .....	€ 72
5 gangen .....	€ 82
6 gangen .....	€ 90

## Wijnarrangement

2 gangen .....	€ 24
3 gangen .....	€ 32
4 gangen .....	€ 38
5 gangen .....	€ 46
6 gangen .....	€ 52



## Specials

Kaviaar Perle Imperial (30 gram) geserveerd met blini's, crème fraîche en walnoten .....	€ 75
Kreeftensoep met een halve Canadese kreeft .....	€ 27
Canadese kreeft Thermidor, hele kreeft .....	€ 52
Canadese kreeft Thermidor, halve kreeft .....	€ 27

## Voorgerecht

Kreeft met structuren van tomaat, basilicum en crème van saffraan

Ganzenlever in zwarte thee met carrot cake en gemborsorbet

## Tussengerecht

Japans wagyu met dashi, gyoza gevuld met wagyu stoofvlees, shiitake, miso crème, zeewier en soja vinaigrette

Asperges à la minute gerookt met een gepocheerd henne-eitje

## Hoofdgerecht

Wilde zeebaars op de huid gebakken met artisjok, spinazie, fruits de mer ravioli's in kreeftensaus

Hollandse lamsrug met lamsnek van de Big Green Egg, lamszwezerik, jonge groenten en rozemarijn-uienjus

## Kaas

Kaasplateau met vijgencompote en huisgemaakt notenbrood

## Dessert

Bereidingen van aardbei en rabarber met vanille hangop en citroen verveine

Heeft u een allergie of een dieet? Meldt het ons.