

## DESSERTS

<b>PAVLOVA</b> Amarena Kersen Duindoorn   VOC Kruiden	10.00	<b>CHIBOUST WITTE CHOCOLA</b> Passievrucht Bergamot   Yoghurt Sorbet	10.00
---	-------	--	-------

**KOFFIE OF THEE MET FRIANDISES** 8.50

## KAZEN

Heerlijke kazen van de kaaswagen met brood van Robèrt van Beckhoven

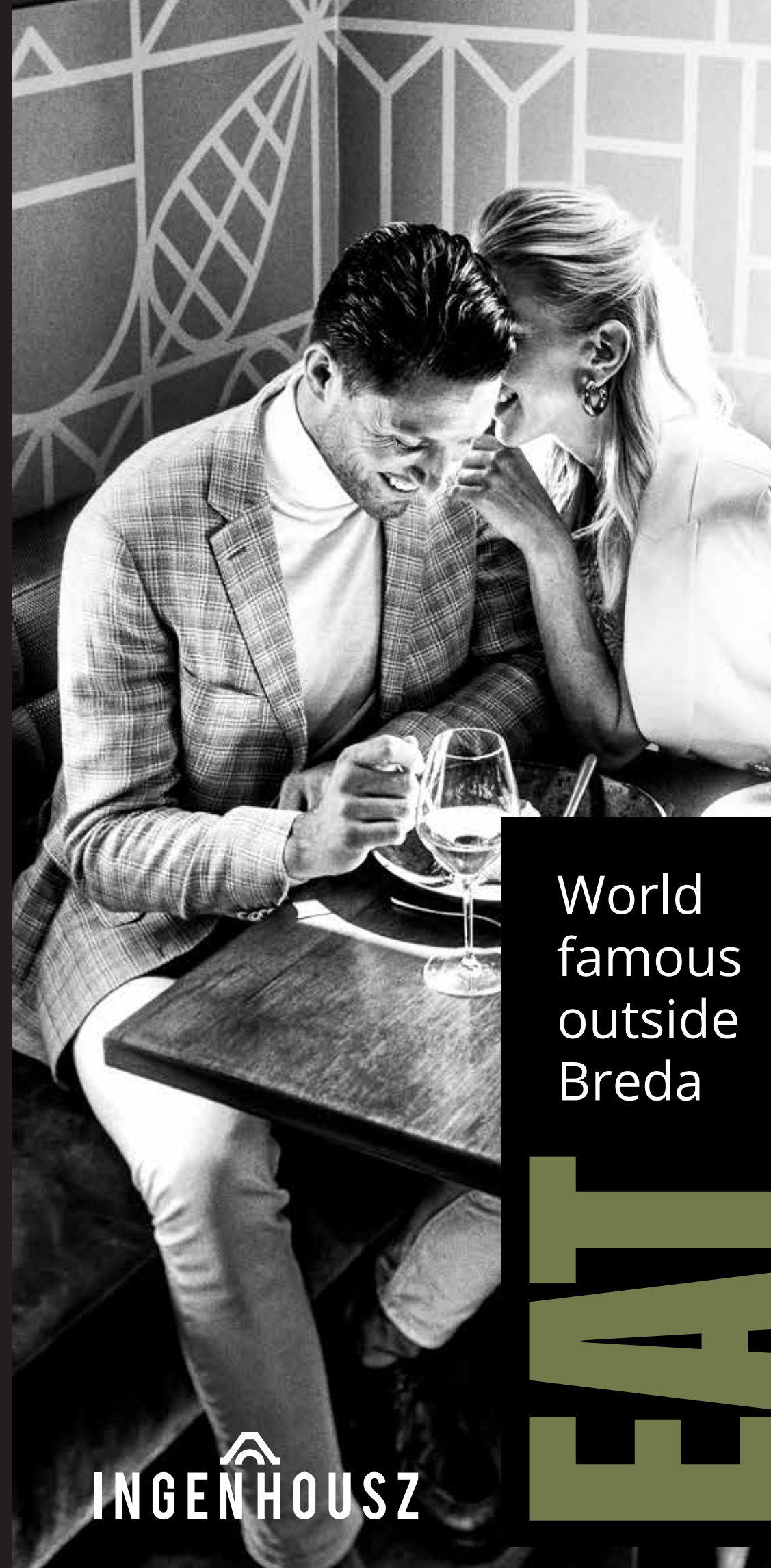
3 Europese Kazen	12.50	5 Europese Kazen	18.50
4 Europese Kazen	15.50		

## AFTER DINNER COCKTAILS

<b>ESPRESSO MARTINI</b> Espresso   Vodka Kahlua   Vanille ( Ook 0.0 )	10.50	<b>OLD LADY</b> Gin   Cointreau Limoen ( Ook 0.0 )	10.50
<b>HAZEL'S DREAM</b> Baileys   Kahlua Frangelico	10.50	<b>PORNSTAR MARTINI</b> Passievrucht Suikersiroop   Vanille Vodka ( Ook 0.0 )	10.50

## VOOR DE KLEINTJES

<b>KIPNUGGETS MET FRIET</b>	9.00	<b>BIEFSTUK MET FRIET</b>	17.00
<b>ZEEBAARS</b> Met groenten en frietjes	14.00	<b>IJSPARADIJS</b> Kom je ijsje zelf samenstellen met onze chefs!	6.00



World  
famous  
outside  
Breda

  
**INGENHOUSZ**

**EAT  
ENGINE**

## BITES

<b>GEROOKTE ZALM</b> 10.00 Aardappelblini Crème Fraîche   Haring Kaviaar	<b>ROYAL BELGIUM KAVIAAR</b> 29.00 (10 gram)   Crème Fraîche Aardappelblini
<b>SURPRISE EI (2)</b> (V) 8.00 Gepekeld Dooier Algen   Gepofte Rijst	<b>KROKANTE KING BOLEET</b> (V) 11.00 Panko   Truffel Mayonaise
<b>PANI PURI</b> 12.50 Tonijn   Kaffir Mayonaise	<b>DIM SUM HA KAUW GAMBA</b> 12.00 Kreeften Mayonaise Amsterdamse Postelein
<b>PATA NEGRA</b> 15.00 Knoflookbrood Jamon Belotta	<b>OESTERS GILLARDEAU NR.4</b> <i>Naturel Oester</i> 4.00 <i>Vietnamese Oester</i> 4.25 Passievrucht   Soja   Koriander

## VOORGERECHTEN

<b>THOM KHA KAI</b> 15.50 Black Tiger Gamba Kip   Citroengras   Gember	<b>COQUILLE</b> 18.00 Stellendamse Garnalen Duindoornbes   Hazelnoot
<b>BURRATA DI BUFALA</b> (V) 16.00 Medjoul Dadel   Epazote Zuurdesem   Olijfolie	<b>GEROOSTERDE RIB-EYE</b> 17.00 Zoet Zure Groentjes Wafu Dressing   Shiso Blad



## HOOFDGERECHTEN

<b>TOURNEDOS</b> 37.50 Zoete Aardappel Umeboshi   Kimchi Shiitake   Kaffir	<b>POLDERLAM</b> 29.50 Kruidenkorst   Gnocchi Knoflook Jus   Brabantse Asperges
<b>BRABANTSE ASPERGES</b> (V) 24.00 Mousseline La Ratte Kruidensla   64 <sup>e</sup> Dooier Beurre Noisette	<b>ZEEBAARS FILET</b> 27.00 Vichyssoise   Monniksbaard Scheermes   Beurre Blanc

## \*CHEF'S FAVOURITES MENU

*Streekproducten, Nieuwe Franse Keuken, Smaaksensatie, Ervaring, Beleving*

3-Gangen Menu 42.00	Wijnarrangement 19.50
4-Gangen Menu 50.00	Wijnarrangement 24.50
5-Gangen Menu 58.00	Wijnarrangement 29.50
6-Gangen Menu 66.00	Wijnarrangement 34.50

\*Alleen per tafel te bestellen. We houden graag rekening met allergie-en dieetwensen.

## BIJGERECHTEN

<b>AARDAPPEL GRATIN</b> 5.00 Truffel Mayonaise Parmezaanse Kaas	<b>GEPOFTE PETERSELIE WORTEL</b> 7.00 Kruidensla Crispy Knoflook
<b>FRIETHOES FRIETJES</b> 5.00 Belgische Mayonaise	<b>GROENE PRIMEUR GROENTEN</b> 7.00 Wafu Dressing

