

238 Seizoensmenu

| 3 gangen menu, geserveerd op een speciaal ontworpen kunst bord |

| *3 course menu, served on a special designed Art plate* |

42⁵⁰ incl. kunstbord – *art plate*

39⁵⁰ excl. kunstbord – *art plate*

Met samfaina en geitenkaas gevulde tomaten geserveerd met romescosaus
Stuffed tomatoes with samfaina and goats cheese, served with romesco sauce

238

Polderhoenfilet met aardappel rösti, bospaddenstoelen, gekaramelliseerde vijgen en appelsaus
Polder fowl supreme with potato rösti, mixed forest mushrooms, caramelized figs and apple sauce

238

Warme wortel-walnotencake met Griekse-yoghurtijs en chocoladesiroop
Warm carrot-walnuts cake with Greek yogurt ice cream and chocolate syrup



Verzamel de drie unieke designs van kunstschilder René van der Heijden
Collect all three unique designs of art painter René van der Heijden

For questions regarding special diets or allergies, please ask our professional team to assist you

Voorgerechten

Starters

Tempura van Sint Jacobsschelpen en reuzengarnalen met soja-citrus dressing 17⁵⁰

Tempura of scallops and king prawns with soy-citrus dressing

"Suquet" sappig stoofpotje met reuzengarnalen en zeeduivel 17⁵⁰

"Suquet" juicy fish stew with king prawns and monkfish

Steak tartaar met truffelmayonaise, krokante kappertjeskaramel en toast van boerenlandbrood 13⁵⁰

Steak tartar with truffle mayonnaise, crispy capers caramel and farmer's bread toast

Tonijn "tataki" met avocado, yucca chips, zeewier & ananassalade 14⁵⁰

Tuna "tataki" with avocado, yucca chips, seaweed & pineapple salad

Carpaccio van gerookte zalm met komkommer, gedroogde tomaatjes, feta kaas en fijne kruidenolie 14⁵⁰

Smoked salmon carpaccio with cucumber, dried tomatoes, feta cheese dressed with fine herb oil

Hollandse garnalen cocktail met Whiskysaus en citroen 12⁵⁰

Dutch shrimp cocktail with Whisky sauce and lemon

238 Caprese met buffelmozzarella, tomaat, tapenade, rucola, avocado en geroosterde pijnboompitjes 10

238 Caprese with buffalo mozzarella, tomato, tapenade, rucola leaves and roasted pine nuts

Gemengde salade met geitenkaas, gedroogde tomaatjes, krokante ham, walnoot en balsamicodressing 10

Mixed salad with goats cheese, dried tomatoes, crispy ham, walnut and balsamic dressing

Pompoen crème soep met gorgonzolaschuim en basilikumolie 8

Pumpkin crème soup with gorgonzola foam and basil oil

Caesar salade van Romeinse sla, Parmezaanse kaas, bacon, croutons en knoflookgarnalen 16⁵⁰

Caesar salad of Romaine lettuce, Parmesan cheese, bacon, croutons and garlic prawns

Zonder garnalen – without prawns 13⁵⁰

Met gegrilde kip – Add flame grilled chicken 2

For questions regarding special diets or allergies, please ask our professional team to assist you

238 Grill en Hoofdgerechten
238 Grill and Main courses

I We are proud to present you Dutch Blonde d'Anquitaine Beef I

Tournedos 180 gram met gekonfijte bosuitjes, zoete aardappel chips en Perigoux-saus 34
Tournedos 180 gram with spring onion confit, sweet potato chips and Perigoux sauce

Entrecote 180 gram - 25 Rib-eye 250 gram - 24
Sirloin 180 gram Rib-eye 250 gram

Met aardappel rösti, geroosterde knoflookjus en rodevijnsaus
With potato rösti, roasted garlic jus and red wine sauce

Lamskoteletten met gepofte kerstomaten en P.X. saus 25
Lamb chops with roasted cherry tomatoes and P.X. sauce

Filet van dorade met gegrilde groentes en romesco-saus 20
Sea-bream fillet with grilled vegetables and romesco sauce

Reuzengarnalen gemarineerd in geroosterde knoflook en peterselie met balsamico reductie 20
King prawns seasoned with roasted garlic and parsley served with balsamic jus

Zalmfilet met wilde spinazie en bearnaisesaus 19
Salmon fillet with wild spinach and béarnaise sauce

Polderhoen supreme met bosuien, sesam en teriyaki-saus 20
Polder fowl supreme with spring onions, sesame and teriyaki sauce

For questions regarding special diets or allergies, please ask our professional team to assist you

238 Grill en Hoofdgerechten
238 Grill and Main courses

| *238 duo Burger, 100% Angus beef, a double experience* |

238 duo Burger, 100% rund, geserveerd met huis gesneden frieten 17
238 duo Burger, 100% beef, served with home-cut fries

Ravioli 's van ricotta en spinazie gegratineerd met Parmezaanse kaas en basilikum-bechamel 16
Ricotta and spinach ravioli's gratinated with Parmesan cheese and basil béchamel

Eendenborst met druiven en sinaasappelsaus 18
Duck breast with grapes and orange sauce

Wok van verschillende seizoengroenten met teriyaki saus 16
Wok of seasonal vegetables with teriyaki sauce

"Secreto Iberico" Iberischvarken met peultjes, zilveruien en honingsaus 19
"Secreto Iberico" Iberia pork with snow peas, silver onions and honey sauce

Rigatoni met geroosterde knoflook, kerstomaatjes, verse basilikum en gegrilde aubergine 14
Rigatoni with roasted garlic, cherry tomatoes, fresh basil and grilled egg-plant

For questions regarding special diets or allergies, please ask our professional team to assist you

Bijgerechten *Side dishes*

Risotto 4
Risotto

Gemengde salade 5
Mixed salad

Wilde spinazie met knoflook gebakken 4
Sautéed wild spinach with garlic

Seizoen groenten 4
Seasonal vegetables

Gepofte aardappel 4
Oven baked potato

Aardappelmousseline 3
Potato mousseline

Huis gesneden frieten 3
Home-cut fries

Bospaddenstoelen 6
Forest mushrooms

Alle sausen zijn te wisselen naar uw eigen keuze – *All sauces are changeable at your own choice*

For questions regarding special diets or allergies, please ask our professional team to assist you

Nagerechten

Desserts

| Enjoy our selection of local and international cheeses |

Kaasplateau van Hollandse en Internationale kazen met tomaat-compôte en notenbrood 14
Cheese platter of Dutch and International cheeses with tomato compôte and nut bread

Chocolade brownie met passievruchtensorbet 7
Chocolate brownie with passion fruit sorbet

Crème brûlée van vanille met bessen 7
Crème brûlée of vanilla with berries

Warm appeltaartje met vanille-ijs en karamelsaus 8
Warm apple pie with vanilla ice cream and caramel sauce

Vers seizoensijs met vers fruit en slagroom 7
Fresh seasonal ice cream with fresh fruit and crème Chantilly

New York cheesecake met bosvruchtenconfiture 7
New York style cheesecake with forest fruit jam

Dessert wijnen per glas

Dessert wines by the glass

Cadillac liqueux, Château Labatut-Bouchard 7⁵⁰
Bordeaux, France

Ballet d'Octobre, Domaine Cauhapé 8⁵⁰
Jurançon, France

Banyuls, Domaine de la Rectorie 8⁵⁰
Languedoc-Roussillon, France

For questions regarding special diets or allergies, please ask our professional team to assist you