

DINERKAART

Ruim 118 jaar gastvrijheid

UIT DE ZEE

CAPPUCCINO VAN KREEFT 13,50 voor | 25,50 hoofd

Schuimige gebonden kreeftensoep met een bitterbal van kreeft en gamba

Granbázan-Albariño-Galicia, Spanje 5,50

CARPACCIO VAN BOTERVIS 10,50 voor | 24,50 hoofd

Dun gesneden botervis met radijs, gefermenteerde knoflookmayonaise, cress, kroepoek, salty finger en krokante tuinbonen

Schloss Gobelsburg, Riesling, Oostenrijk 6,00

JAIMACAANSE MAKREEL 14,50 voor | 26,50 hoofd

Op Jamaicaanse wijze gemarineerde makreelfilet met juicy maïs ribs, geroosterde krielaardappel en sambal badjak van cranberry met verse waterkers

Fabre Montmayou, Chardonnay, Argentinië 6,50

TAGLIATELLE AGLIO E OLIO 14,50 voor | 26,50 hoofd

Tagliatelle met gamba's, knoflook, olie, tomaat, Grana Padano en Padrón peper

Soave Daniëli, Garganega, Veneto, Italië 6,50

VLEES NOCH VIS

CHRUNCHY CAULIFLOWER 10,50 voor | 22,50 hoofd

Knapperige bloemkoolroosjes met honingmarinade en sesamzaad

Soave Daniëli, Garganega, Veneto, Italië 6,50

AJO BLANCO 11,50 voor

Witte, romige, koude soep met een lichte knoflook en amandelsmaak, meloen en Hoji Blanca olijfolie

Palomino, Jerez, Spanje, droge sherry 4,00

VEGAN CURRY 15,00 voor | 24,50 hoofd
Curry op plantaardige basis bestaande uit gemarineerde tempé, vegan currypasta, peper en cactusvijg

Penedes Rosado, Pinot Noir, Penedes, Spanje 6,50

DUMPLINGS 15,50 voor | 26,50 hoofd

Aziatische dumplings met rode quinoa, noten, groentepuree en gratin van groenten

Pfeffersburger, Edelvernatsch, Süd Tirol, Oostenrijk 6,50

KLASSIEKER

BERGBURGER 24,50 hoofd

Black Angus burger op een versgebakken bol met Tallegio kaas, chef's burgersaus, pompoen crème, gekarameliseerde ui geserveerd met gepofte cherrytomaat en friet van de chef.

Horgelus Phi-Ling, Tannat & Cabernet Sauvignon, Casgogne, Frankrijk 5,50

WELKOM SINDS 1903

Welkom in ons restaurant! In ons restaurant en op het terras nemen wij u mee in de beleving van onze rijke geschiedenis. Onze menukaart is geïnspireerd op de keuken die ons hotel in haar jonge jaren heeft gekend. Wij heten u van harte welkom met de gastvrijheid van toen en de luxe van nu.



Vrijwel alle gerechten kunt u zowel in een voor- en hoofdgerecht formaat bestellen. Daarnaast staan er diverse menu's op de kaart en bieden wij bij elk gerecht een passende wijn suggestie samengesteld door onze wijnkenner Peter Puijk.

MENU'S

CHEF'S KEUZE 39,50

Kunt u niet kiezen? Laat u verassen en kies voor een 3-gangen menu samengesteld uit de favorieten van onze chef, David van Zalinge

MONDRIAAN MENU 42,50

Piet Mondriaan, groot Amersfoorts kunstenaar! Dit kleurrijke en unieke menu is gebaseerd op het lievelingseten van Piet Mondriaan!

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT 19,50

BIJGERECHTEN

U kunt uw gerecht naar keuze uitbreiden met

Boeren friet	4,50
Groene salade	4,50
Pofaardappel	4,50
Gegrilde groenten	4,50

DIEETWENS?

Verblijft u voor een langere tijd in het hotel of heeft u een wens of allergie? Geef deze wensen gelieve tijdig door. Uw gastgevers zorgen voor een passend alternatief!

VAN HET LAND

BELLY RAMEN SOEP 12,00 voor | 23,50 hoofd

Gemarineerd buikspek, ramen soep, noodles, gefermenteerde little gem, sojabonen en scheuten van erwt

Tokaj, Hétszolo, Furmint Tokaj, Hongarije 7,00

BURRATA 12,50 voor | 24,50 hoofd

Zachte volromige mozzarella met gemarineerde meloen, prosciutto crudo en een rustiek broodje

Bruno Sorg, Pinot Gris, Elzas, Frankrijk 6,50

VELUWS HEIDELAM 16,50 voor | 27,50 hoofd

Heidelam van de Veluwe met Hasselback aardappel, pompoemcrème, groene asperge en lamsjus

Sagretini di Monte Falco, Sagretini, Umbrië, Italië 7,50

SHORTTRIB 28,50 hoofd

Ribstuk van het rund met groenten uit het seizoen, gepofte aardappel en chimichurri

Passo del Sud, Primitivo & Negroamaro, Puglia, Italië 6,00

DIAMANT HAAS 17,50 voor | 29,50 hoofd

Mals gegrild rundvlees uit de voorvoet met groentecrème, groene asperges en Hollandaisesaus

Fabre Montmayou, Malbec, Mendoza, Argentinië 7,00

DESSERTS

TAARTJE VAN SINAASAPPEL 10,50

Geserveerd met amandelcrumble en een gel van olijfolie en basilicum

Chateau de Stony, Muscat à Petit Grains, Languedoc, Frankrijk 5,50

MACARON VAN FRAMBOOS 11,50

Macaron van framboos met sinaasappelmousse in sabayon en gemarineerde mango

Carpinus Tokaji, Furmint & Tokaj, Hegvalja, Hongarije 6,50

SORBETIJS 9,00

Drie soorten sorbetijs met bosvruchten

Rivesaltes, Grenache, Languedoc, Frankrijk 6,50

CHOCOLADEMOUSSE 9,00

Romige chocolademousse met kersen en munt

Rivesaltes, Grenache, Languedoc, Frankrijk 6,50

FRIANDISES 7,50

Bordje met verschillende lekkernijen en bonbons voor bij de koffie

KAASPLATEAU 12,50

Meerdere soorten lokale kaas met bijpassend garnituur

Trio proefwijnen van onze wijnexpert 6,50