APRAZÍVEL
sabor

VOOR & TUSSEN
starters & in between

Carpaccio I rund I truffel I rucola I Parmezaanse kaas carpaccio I beef I truffle I arugula I Parmezan cheese	16
Coquilles I leche de tigre | oesterblad I venkel scallops | leche de tigre | oyster leaf I fennel	19
Steak tartaar I augurk | ei steak tartare | gherkin | egg	18
Vitello tonnato I kappertjes I rucola vitello tonnato I capers I arugula	18
Oesters I rauw I citroen I sjalottenvinaigrette (4) oysters | raw I lemon I shallot vinaigrette (4)	16
Garnalen I knoflook | rode peper | brood prawns | garlic | red pepper | bread	16
Tataki van tonijn I truffel | dashi | pure chocolade tuna tataki | truffle | dashi | dark chocolate	19
Carpaccio gele biet I balsamico | prei | oude kaas V carpaccio yellow beetroot | balsamic vinegar | leek | cheese	13
Proeverij van voorgerechten (vanaf 2 personen) tasting of various starters (starting from 2)	25 p.p

PASTA

Aglio e olio I knoflook | rode peper | olijfolie V Aglio e olio | garlic | red pepper | olive oil	12
Supplement gamba's I supplement prawns	22
Paddenstoel | truffelolie V mushrooms | truffle oil	17

BIJGERECHTEN
sides

Friet fries	6
Salade mixed salad	6
Pasta aglio e olio	9

SOEP
soup

Kreeftenbisque I krabvlees lobster bisque I crab meat	18
Kokoslimoen I (garnalen) V coconut lime I (prawns)	14

DESSERT

Dame blanche I klassiek dame blanche | classic	15
Death by chocolate & caramel	19
Bergamot cheesecake I kiwi hazelnoot bergamot cheesecake I kiwi hazelnut	15
Peer tarte tatin vanille ijs I zwart fruit pear tarte tatin vanilla ice cream | forest fruit	15
Verrassingsdessert surprise dessert	12
Kaasplank (5 kazen) cheese platter	18
Roomijs of sorbet ice cream or sorbet	per bol 3
Friandises	5
Special Coffee Irish | Italian French | Spanish	9

Allergenen of dieetwensen?
Laat het ons weten.

Allergies or dietary requirements? Let us know.

APRAZÍVEL
sabor

CHEF´S SURPRISE

3 gangen | 3 courses
voor | hoofd | na 49
starter | main | dessert
Vega 41

voor | tussen | hoofd 53
starter | between | main
Vega 45

4 gangen | 4 courses
voor | tussen | hoofd | na 57
starter | betw. | main | dessert
Vega 49

5 gangen | 5 courses
voor | tussen |tussen I 67
hoofd | na
starter | betw. | betw. |
main | dessert
Vega 56

6 gangen | 6 courses
voor I tussen | tussen 73
hoofd I kaas I na
starter | betw. | betw.
main I cheese I dessert
Vega 64

Kaas in plaats van dessert 7
Cheese instead of dessert

WIJN ARRANGEMENT
wine pairing

9 euro per gang
9 euros per course

Privé dineren voor (zakelijke) groepen in ons koetshuis, de serre of restaurant is mogelijk. Vraag naar de mogelijkheden of bezoek aprazivel.nl/groepen.

Private dining for (business) groups is available in our coach house, conservatory or restaurant. Ask about the possibilities or visit aprazivel.nl/groepen.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en aardappelgarnituur
All main courses are served with seasonal vegetables and potato garnish

HOOFDGERECHTEN VLEES
main course meat

Lamsfilet I oregano saus 33
lamb tenderloin I oregano sauce

Piepkuiken | volaille jus 25
spring chicken | volaille jus

Runderhaas | rucola | Parmezaan | truffel saus 37
beef tenderloin | rocket salad | Parmesan | truffle sauce
supplement foie gras 8

Rib eye 300 gram | maiskolf | friet | bearnaise 41
rib-eye 300 gram | corn cob | fries | bearnaise

SPECIALS

Hoofd | vis of vlees | vraag de bediening vanaf 25
main course | fish or meat | ask your waiter

HOOFDGERECHTEN VIS
main course fish

Trio van vis | kreeftensaus | groene kruiden 28
fish trio | lobster sauce | green herbs

Tonijn steak | geschroeid | zwarte knoflook 31
tuna steak | seared | black garlic

Garnalenspies I komkommer I chili 28
prawn skewer I cucumber I chili

Zeetong | heel of gefileerd | friet 45
sole | whole or filet | fries

Rode mul | tomaten antiboise 27
red mullet | tomato antiboise

HOOFDGERECHTEN VEGA
main course vegetarian

Orzo I tomaat I burrata I olijf 22
orzo I tomato I burrata I olive

Gnocci I salieboter I citroen I Parmezaan 22
gnocci I sage butter I lemon I Parmezan