

Le Sommet

RESTAURANT

DESSERTS • NACHTISCHE • DESSERTS

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ	14
DAME BLANCHE	14
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	12
KAZEN VAN KAASMEESTER VAN TRICHT	17
Cheese selection by cheese master Van Tricht Käseauswahl vom Käsemeister van Tricht Sélection de fromages du maître fromager van Tricht	
VANILLE TARTELETTE MET FRAMBOOS EN SORBET	14
Vanilla tartelette with raspberry and sorbet Vanilletartelette mit Himbeere und Sorbet Tartelette à la vanille avec framboise et sorbet	
GEROOSTERDE ANANAS MET YOGHURT & DRAGON	14
Roasted pineapple with yoghurt & tarragon Gebratene Ananas mit Joghurt und Estragon Ananas rôti au yaourt et à l'estragon	

Heeft u allergieën of dieetwensen? Onze bediening helpt u graag.

Do you have allergies or dietary requirements?

Our service team is happy to assist.

Haben Sie Allergien oder Ernährungswünsche?

Unser Serviceteam berät Sie gerne.

Avez vous des allergies ou des préférences alimentaires?

Notre équipe est à votre disposition.

Menu du Chef

€ 64

Garnalenkroketten (2st)

VOLGENS RECEPT VAN OMA HENRIËTTE MET PETERSELIE EN CITROEN

Shrimp croquette (2pcs) • Henriëtte's recipe • parsley • lemon

Garnelenkrokette (2St) • Henriëtte Rezept • Petersilie • Zitrone

Croquette de crevettes (2pces) • Recette de Henriëtte • persil • citron

Scholfilet

MET LAMSOOR EN CITRUS BEURRE BLANC

Plaice fillet • with sea aster and citrus beurre blanc

Schollenfilet • mit Strand Aster und Zitrus Beurre Blanc

Filet de plie • aux asters maritimes et beurre blanc aux agrumes

Dame Blanche

Dame Blanche

OPTIONEEL / OPTIONAL / OPTIONAL / EN OPTION

Kaas / Cheese / Käse / Fromage

als extra gang • as an extra course • als Beilage • supplémentaire — € 17

in plaats van dessert • instead of dessert •

statt Nachtisch • au lieu d'un dessert — € 9,50



Intoleranties & wijzigingen Voor onaangekondigde wijzigingen, allergieën en intoleranties zijn wij genoodzaakt een supplement van €20 in rekening te brengen.

Intolerances & changes For unannounced changes, allergies and intolerances, we are obliged to charge a supplement of €20.

Unverträglichkeiten & Änderungen Für unangekündigte Änderungen, Allergien und Unverträglichkeiten müssen wir einen Aufpreis von €20 berechnen.

Intolérances et modifications En cas de modification non annoncée, d'allergies ou d'intolérances, nous sommes contraints de facturer un supplément de €20.

Le Sommet

RESTAURANT

GEUR, SMAAK, TEXTUUR

TASTE, SMELL, TEXTURE . GESCHMACK, GERUCH, BESCHAFFENHEIT • GOÛT, ODEUR, TEXTURE

STARTERS • VORSPEISEN • ENTRÉES

VOORGERECHTEN

- Zacht gegaarde venkel** 18
 MET APPELVINAIGRETTE EN JONGE KAAS
 Slow cooked fennel • with apple vinaigrette and young cheese
 Sanft gegarter Fenchel • mit Apfelvinaigrette und jungem Käse
 Fenouil cuit doucement • à la vinaigrette de pomme et fromage jeune
- Gegrilde gamba's – 3 stuks** 26
 MET GRENOBLOISE
 Grilled gambas (3 pcs) • with grenobloise sauce
 Gegrillte Gambas (3 St) • mit Grenobloise Sauce
 Gambas grillées (3 pcs) • à la sauce grenobloise
- Rauw gemarineerde tonijn** 22
 MET AVOCADO CRÈME EN EEN VINAIGRETTE VAN SAMBAI
 Raw marinated tuna • with avocado cream and a sambai vinaigrette
 Roh marinierter Thunfisch • mit Avocadocreme und einer Sambai-Vinaigrette
 Thon mariné cru • avec crème d'avocat et vinaigrette de sambai
- Steak tartaar** 22
 MET DRAGON MAYONAISE EN GROENE KRUIDEN
 Steak tartare • with tarragon mayonnaise and green herbs
 Steak Tatar • mit Estragon-Mayonnaise und grünen Kräutern
 Tartare de bœuf • avec mayonnaise à l'estrragon et herbes vertes
- Garnalenkroketten** 22
 VOLGENS RECEPT VAN OMA HENRIËTTE MET PETERSELIE EN CITROEN
 Shrimp croquettes • grandmother Henriëtte's recipe • parsley • lemon
 Garnelenkroketten • Rezept von Oma Henriëtte • Petersilie • Zitrone
 Croquettes de crevettes • recette de grand-mère Henriëtte • persil • citron
- Manzo tonnato** 22
 MET INGELEGD KAPPERBLAD EN DILLE
 Manzo tonnato • with pickled caper leaf and dill
 Manzo tonnato • mit eingelegtem Kapernblatt und Dill
 Manzo tonnato • avec feuille de câpre marinée et aneth
- Heilbot ceviche** 21
 MET KORIANDER EN CITRUS
 Halibut ceviche • with coriander and citrus
 Heilbutt-Ceviche • mit Koriander und Zitrusfrüchten
 Ceviche de flétan • à la coriandre et aux agrumes
- Salade van krab en avocado** 22
 MET LIMOEN EN MICROSALADE
 Crab and avocado salad • with lime and microgreens
 Krabben-Avocado-Salat • mit Limette und Microgreens
 Salade de crabe et d'avocat • au citron vert et aux micro-pousses

OYSTERS • AUSTERN • HÛÎTRES



OESTERS

Sorlut

natuur met citroen en sjalottenvinaigrette
 natural with lemon and shallot vinaigrette
 Natur mit Zitrone und Schalotten-Vinaigrette
 nature avec citron et vinaigrette à l'échalote

3 ST/P
17

6 ST/P
32

MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE • PLATS PRINCIPAUX

HOOFDGERECHTEN

- Noordzee-lengfilet met Soubise-saus** 34
 North Sea Ling Fillet • with Soubise Sauce
 Lengfischfilet aus der Nordsee • mit Soubise-Soße
 Filet de ling de la mer du Nord • mit Soubise-Sauce
- Zeebaars in zoutkorst — ⌚ 30 min.** 86
 (2 PERSONEN), HELE ZEEBAARS MET BEURRE BLANC SAUS
 Whole sea bass in salt crust • (2 pers.), with beurre blanc sauce
 Ganzer Wolfsbarsch in Salzkruste • (2 Pers.), mit Sauce beurre blanc
 Bar entier en croûte de sel • (2 pers.), avec sauce beurre blanc
- Filet pur met Rodewijn-saus** 42
 Beef tenderloin • Red wine sauce
 Rinderfilet • Rotwein-sauce
 Filet de bœuf • Sauce au vin rouge
- Gegrilde Secreto Iberico met chimmichurri** 34
 Grilled Iberico Secreto • with chimichurri
 Gegrilltes Iberico Secreto • mit Chimichurri
 Secreto ibérique grillé • au chimichurri
- Ravioli al basilico** 28
- Spaghetti met kreeft - saus van gele tomaat** 32
 Spaghetti • with lobster in yellow tomato sauce
 Spaghetti • mit Hummer in Soße aus gelben Tomaten
 Spaghetti • et homard en sauce à la tomate jaune
- Steak tartaar** 32
 Steak tartare • Steak Tatar • Tartare de bœuf
- Gegrilde tarbotmoot met Dijonnaise saus** 78
 Grilled turbot fillet • with Dijon sauce
 Gegrilltes Steinbuttfilet • mit Dijonnaise-Sauce
 Steak de turbot grillée • à la sauce dijonnaise



SIDES • BEILAGEN • ACCOMPAGNEMENTS

BIJGERECHTEN

- Verse Zeeuwse frieten** • Fresh Zeeland fries • Frische Zeeland-Pommes frites • Frites fraîches de Zélande 5
- Pommes mousseline** • Pommes mousseline 5
- Roseval aardappel** • Pommes Roseval • Roseval Kartoffel • Pomme de terre Roseval 5
- Geglaceerde jonge worteltjes** • Glazed young carrots • Glerierte junge Möhren • Carottes nouvelles glacées 5
- Groene salade** • Green salad • Grüner Salat • Salade verte 5
- Trostomaat met fijne kruiden** • Vine tomatoes with fine herbs • Strauchtomaten mit feinen Kräutern • Tomates grappe aux fines herbes 5
- Zomerse groeten** • Summer vegetables • Sommergemüse • Légumes d'été 5