

LUNCH

van 12:00 - 16:00

Geserveerd op licht of donker brood

UITSMIJTER	14
Ham/sppek en/of kaas	
GARNALEN KROKETTEN	18
Handgemaakt, rouille, seizoenssalade	
RUNDVLEES KROKETTEN	13
De bourgondiër, mosterd, seizoenssalade	
CLUB SANDWICH	17.5
Klassiek, gerookte kip, bacon, ei, tomaat, kerrie-mayonaise	
RENDANG	16
Langzaam gegaard, rundvlees, licht pittig, piccalilly-peper-mayo	
CARPACCIO	16
Truffelcrème/pesto of mix, spekjes, pijnboompitten, Parmezaan, rucola, eendenlever (+€5)	
GEITENKAAS	14.5
Honing, gekarameliseerde pecan, rucola	
TRIO VAN VIS	17
Salade van rivierkreeftjes, gerookte zalm, paling	
TOAST TARTAAR	16
Brioche, klassiek, tafelzuren, eidooiercreme	
OUDE KAAS	12
Waldkornbol, cournichons, piccalilly, rucola	

LUNCHPROEVERIJ

2 gangen, seizoenssoep, verschillende broodjes, vlees of vis

€ 21,50 P.P. (VANAF 2 PERSONEN)

Salades

CARPACCIO SALADE	17
Truffelcrème/pesto of mix, spekjes, pijnboompitten, Parmezaan, rucola, eendenlever (+€5)	
SALADE OSSENHAAS	23
Ossenhaaspuntjes, oosters, cashew, champignons, sugarsnaps	
VIS SALADE	21
Salade van rivierkreeftjes, gerookte zalm, gerookte paling, tempura garnaal	
SALADE HEMELS	23
Coquille, Pata Negra, eendenlever	

FRITES

van de Frietbakkerij uit Oosterwijk
truffel, Parmezaan (+€5)
€ 6,00

“Geef ons beden ons dagelijks brood.” – Matteüs 6:11



BORREL

van 12:00 - 22:00

BITTERBALLEN	9
De Bourgondiër, mosterd, 6 stuks	
PATA NEGRA	14
Cebo, 80 gram, spaccatini	
OUDE BROKKEL	8
48 maanden, grove mosterd	

OLIJVEN	4
Gemarineerd, knoflook, tijm	
TEMPURA GARNALEN	9
Wasabimayonaise, 6 stuks	
BORRELPLANKJE	21
Bitterballen, Pata Negra, brokkel, olijven, tempura garnalen	



VOOR

van 12:00 - 21:00

ZALM & BURRATA	17
Noorse zalm, gepekeld, dille, limoen, losgeklopte burrata, vinaigrette	
CARPACCIO	15
Truffelcrème/pesto of mix, rucola eendenleverkrullen (+€5)	
BRIOCHE PALING	18
Hoisin, eendenlever, bieslook, 3 stuks	
STEAK TARTAAR	17
Handgesneden, Amsterdamse ui, truffel, aardappelkaantjes, eidooiergel	
TONIJN-PIZZA	16
Verse tonijn, krokante bodem, wasabi, soya-limoen dressing, bieslook, furikake	
GAMBA PIL PIL	15
Black tiger garnaal, zeekraal, paksoi, chilipeper, knoflook, brioche	

“ Met liefde bereid, met vreugde gedeeld ” - Galaten 5:22

BISQUE D'HOMARD	14
Rivierkreeftjes, Cognac, rouille	
TOMATENSOEP	9
Tomatenconcasse, pesto, crouton	
SEIZOENSSOEP	9.5
Wisselende soep	
COQUILLE	18
Coquille, haringkaviaar, citrus, Pata Negra, kreeftenschuim	

GEBAKKEN EENDENLEVER

Tarte Tatin van sjalot, appelstroop
€ 18,50

HOOFD

van 12:00 - 21:00

TOURNEDOS 36

Seizoensgroenten, mousseline, saus naar keuze

TOURNEDOS ROSSINI 42.5

Seizoensgroenten, portsaus, gebakken eendenlever

KREEFT dagprijs

Canadees, bijpassende garnituur, citroen (dagvers, beperkt voorradig)

ZEEBAARS 33

In zijn geheel gebakken, citrus, dille (duurt min. 30 minuten)

STEAK AU POIVRE 26

Hollandse dikbil, cognac, pepersaus

ZEETONG 36.5

In roomboter gebakken, remouladesaus, citroen

“Wat met liefde wordt gedeeld, voedt ziel én lichaam” – Handelingen 2:46

CHATEAUBRIAND

Voor 2 personen, 500 gram, middenstuk
Seizoensgroenten, stroganoff saus

39,50 PP

(duurt min. 30 minuten)

POUSSIN 24

Frans piepkuiken, Marrakesh gekruid, eigen jus

ZALMFILET 26

Pasta, baby paksoi, citroenbotersaus, bieslook

PAILLARD DE VEAU 29.5

Kalfs entrecôte, chimichurri, padron, courgette, paprikacrème

RAVIOLI 23

Verse truffel ravioli, bospaddestoelen parmezaan, truffel schuim

PASTA GAMBA 24.5

Roomsaus, pikant, paksoi, rode peper, knoflook

PEPERSAUS | PORT-SJALOT | CHIMMICHURI | STROGANOFF

CHEF'S MENU

3 GANGEN 38,50 | 4 GANGEN 49,50

VOORGERECHTEN

Gambas, black tiger, knoflook, chili, brioche, citroen

Carpaccio, truffel, pesto of mix

Artisjok gemarineerd, honingmosterd, ricotta, limoen, hazelnoot

TUSSENGERECHT

Bisque d'homard, Noorse kreeft, crouton, rouille,

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw, antiboise, tomaten beurre blanc

Kalfs entrecôte, chimichurri, padronpepers

Ravioli, bospaddestoelen, truffel

NAGERECHTEN

Scroppino, citrus, wodka, prosecco

Crème brûlée, amaretti, mokka-ijs

Kazen, FROMAGERIE GUILLAUME

Voor aanpassingen in het menu rekenen wij een minimale meerprijs van €5,00



DESSERTS

van 12:00 - 22:00



DAME BLANCHE 2.0 12

Specialiteit van chef Willem, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom

SCROPPINO 8

Citrus, limoncello, vodka

TIRAMISU 12

Lange vinger, espresso, mascarpone, mokka-ijs

PORNSTAR MARTINI 12

Passievrucht ijs, limoen, meringue, mango crumble

CRÈME BRÛLÉE 10

Vanillecrème, gebrande suiker

KAAS 9|14

Van Fromagerie Guillaume 3 of 5 stuks, bijpassende garnituren

“Zoet als honing, zacht voor de ziel” – Psalm 119:103

Hemels

De gewaden zijn ingeruild voor servetten, de gebeden voor wijnen van Aards en bieren van Mout. Wat ooit fluisterde, bruist nu van leven, gevuld met gezelschap en klinkende glazen.

Bij Hemels draait alles om momenten. Groot of klein, spontaan of met een strik. Van lunch tot bruiloft, borrel tot jubileum: alles krijgt hier de ruimte die het verdient.