

LUNCH

van 12:00 - 16:00

Geserveerd op licht of donker brood

UITSMIJTER	14
Ham/spek 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	
TOAST AVOCADO	16
Verse avocado salade, romige feta, little gem, 2 gebakken eitjes (+€3)	
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	
RENDANG	16
Langzaam gegaard, rundvlees, licht pittig, picalilly-peper-mayo	

LUNCHPROEVERIJ

2 gangen, seizoenssoep, verschillende broodjes, vlees of vis

€ 22,50 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 ASPERGE 23

Noorse zalm, gepekeld, dille, citrus, Witte asperge, Groene asperge,

FRITES

van de Frietbakkerij uit Oisterwijk truffel, Parmezaan (+€5)

€ 6,00

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



UOOR

van 12:00 - 21:00

ZALM & ASPERGE

17

Noorse zalm, gepekeld, dille, limoen, witte en groene asperges, vinaigrette

CARPACCIO

15

Truffelcrème/pesto of mix, rucola eendenleverkrullen (+€5)

BRIOCHE PALING

18

Hoisin, eendenlever, bieslook, 3 stuks

STEAK TARTAAR

16

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

COQUILLE

18

Coquille, haringkaviaar, citrus, Pata Negra, kreeftenschuim

BEEF TATAKI

18

Teriyaki, little gem, limoenmayo, gebrande witte en groene asperge

“ 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

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)

STEAK AU POIVRE 26

Hollandse dikbil, cognac, pepersaus

ZEETONG 36.5

In roomboter gebakken, remouladesaus, citroen

PASTA GAMBA 24.5

Roomsaus, pikant, paksoi, rode peper, knoflook

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

CHATEAUBRIAND

Voor 2 personen, 500 gram, middenstuk
Seizoensgroenten, 2 sauzen naar keuze

39,50 PP

(duurt min. 30 minuten)

LAMSRACK ASPERGE

Witte Asperge, lamsrack, bearnaise 34,5

ZALMFILET ASPERGE 26

Norrse zalm, op de huid gebakken, witte asperges, hollandaise

PAILLARD DE VEAU 29.5

Kalfs entrecôte, chimichurri, padron, courgette, paprikacrème

ASPERGE BRABANÇONNE 24.5

Ham, botersaus, bieslook, gratin, ei

PEPERSAUS | BEARNAISE | CHIMMICHURI | STROGANOFF | PORTSAUS

CHEF'S MENU

3 GANGEN 39,50 | 4 GANGEN 49,50

VOORGERECHTEN

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

Carpaccio, truffel, pesto of mix

Ravioli, truffel, bospaddenstoel

TUSSENGERECHT

Bisque d'homard, Noorse kreeft, crouton, rouille

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars, witte asperge, antiboise, tomaten beurre blanc

Kalfs entrecôte, chimichurri, padronpepers

Pasta aglio olio, knoflook, chilipeper

NAGERECHTEN

Scroppino, citrus, wodka, prosecco

Romanoff, verse aardbei, vanille ijs

Kazen, Fromagerie GUILLAUME

Voor aanpassingen in het menu rekenen wij een 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

ROMANOFF 12

Verse aardbeien, Romanoff, wodka, vanille 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.