

LAKES

BAR & KITCHEN

Voorgerechten

18

Runderlende, dungseden, met krokante filo, crème van truffel, gemarineerde groenten en rucola

-

Yellowfin tonijn, licht geroosterd, met tzatziki, komkommer, yoghurtgelei en kruidensalade

-

Steak tartaar van kalf met krokante langoustine, mosterdzalf, aardappeltuille en kwartelei

-

Salade King Krab met groene appel, yuzu, avocado en huisgemaakte kroepoek

-

Zeeuwse oesters 0000
half dozijn 24 / dozijn 48

Hoofdgerechten

Kabeljauwrug met gerookte paling, Lardo Di Collonata, geroosterde venkel, artisjok en saus van venkel

23

-

Catch of the day

Dagprijs

-

Rogvleugel, op de graat gebakken, met Hollandaise saus en gnocchi van parmezaan

23

-

Côte de Boeuf van de lavagrill met huisgemaakte frieten, cevenne ui en beukenzwam (per 2 personen)

25 p.p.

-

Tamme eendenborst, krokant gebakken, met kailan, zoete aardappel, paksoi en jus van ketjap en soja

23

Desserts

Scroppino Lakes Style

8

-

Bros van pure chocolade, koninginnerol met chocolade crémeux, sorbet van bramen en yoghurt-vanille hangop

12

-

Tiramisu met vanille-ijs, koffie granité en bitterkoekjes

10

-

Tarte Tatin van ananas, parfait van passievrucht, sponge cake van kokos en tropische vruchten sorbetijs

10

-

Selectie van kazen

12

Lakes Specials

Mousseline van coquille met gemarineerde groenten

(voorgerecht)

25

-

Gebakken oesters, loempia van kreeft en tomyam met kokos

(voorgerecht)

26

-

Acquerello risotto met verse truffel

(voorgerecht / hoofdgerecht)

19 / 25

-

Zwartpoot kip met verse truffel

(hoofdgerecht)

27

-

Dry-aged rib-eye met krokant gebakken zwezerik

(hoofdgerecht)

27

BIB MENU

(Alleen per tafel te bestellen)

37

Seafoodcocktail met gerookte zalm, salsa verde en peterselie crème

of

Lichtgerookte rundermuis met een krokantje van oude kaas, huisgemaakte piccalilly en zoetzure bosui

-

Kalfsentrecôte met gekonfijte La Ratte aardappel, lichte mosterd jus en crème van bospeen

of

Catch of the Day met groenten van het seizoen

-

Scroppino Lakes Style met citroenwodka, prosecco, limoncello en limoensorbet

of

Mousse van pure en witte chocolade met gezouten karamel en gepocheerde peer

of

Koffie met friandises

MENU VAN DE CHEF

(Alleen per tafel te bestellen)

Een selectie van de Chef

3-gangen 47

4-gangen 55

5-gangen 65

Allergieën? Meld het ons.