



Art & Dining

Lunchkaart/lunch menu

Uitsmijter Art & Dining ▪ spek ▪ kaas ▪ rucola ▪ € 8,75
Fried egg Bellevue ▪ bacon ▪ cheese ▪ arugula

Brood ▪ rundercarpaccio ▪ *spekjes* ▪ pijnboompitten ▪ Parmezaanse kaas ▪ truffelmayonaise ▪ € 7,75
Bread ▪ beef carpaccio ▪ bacon ▪ pine nuts ▪ Parmesan ▪ truffle mayonnaise

Brood ▪ kalfskroketten ▪ mosterd ▪ € 6,50
Bread ▪ veal croquettes ▪ mustard

Ceasar salade ▪ gemarineerde kipfilet ▪ roomdressing ▪ croutons ▪ € 8,75
Ceasar salad ▪ marinated chicken breast ▪ creamy dressing ▪ croutons

Tomatensoep ▪ € 4,75
Tomato soup

Bisque van schaaldieren ▪ € 5,50
Bisque of crustaceans

Hapjes/snacks

Bitterballen ▪ € 5,50
Dutch small croquettes

Gemengd bittergarnituur ▪ € 7,00
Mixed fried snacks

Bittergarnituur ▪ combinatie van warme en koude hapjes ▪ € 15,00
Mixed fried and cold snacks

Gebak uit eigen patisserie/ Pastries from our own patisserie

Appeltaart ▪ € 3,75
Apple pie

Skigebak ▪ kersen ▪ slagroom ▪ € 3,75



Art & Dining

Creamy cherry cake

Fruitgebak ▪ € 3,75
Fruit pastry

Schnitt gebak ▪ cake ▪ crème ▪ slagroom ▪ € 3,75
Schnitt pastry ▪ cake ▪ cream ▪ whipped cream

Gebak van de dag ▪ inclusief koffie of thee ▪ € 5,50
Pastry of the day ▪ including coffee or tea

Menu

Kies voor het verrassende chefsmenu ▪ € 25,50
Gerechten zijn ook individueel te bestellen
choose the surprise chef's menu ▪ € 25,50

Voorgerechten

Starters

Rundercarpaccio ▪ pijnboompitten ▪ Parmezaanse kaas
rucola ▪ basilicum ▪ pesto ▪ € 9,75
Beef carpaccio ▪ pine nuts ▪ Parmesan cheese ▪ pesto

Ceasar salade ▪ gemarineerde kipfilet ▪ roomdressing ▪ croutons ▪ € 8,75
Ceasar salad ▪ marinated chicken breast ▪ creamy dressing ▪ croutons

Tempura van gamba's ▪ kerriemayonaise ▪ little gem ▪ € 11,50
Tempura prawns ▪ curry mayonnaise ▪ little gem

Tomato soup ▪ € 4,75
Curry soup

Bisque van schaaldieren ▪ € 5,50
Bisque of crustaceans

Hoofdgerechten

Maincourses



Art & Dining

Gebakken zeebaarsfilet ▪ creme van knolselderij ▪ groenten ▪ jus van schaaldieren € 16,50

Seabass ▪ creme of celeriac ▪ vegetables ▪ sauce made of shellfish

Gebakken scholfilet ▪ beurre blanc ▪ aardappelmousseline ▪ peultjes € 16,50

Baked plaice fillet ▪ beurre blanc ▪ potato mousseline ▪

Diamanthaas ▪ paddenstoelen ▪ crème van pastinaak ▪ € 15,50

Beef steak ▪ mushrooms ▪ cream of parsnip

Krokant gebakken parelhoen ▪ seizoensgroenten ▪ jus van gevogelte ▪ € 15,50

Crispy guinea fowl ▪ seasonal vegetables ▪ sauce of poultry

Gefrituurde geitenkaas ▪ pesto ▪ rucolasalade ▪ € 13,50

Fried goat cheese ▪ pesto ▪ arugula salad



Art & Dining

Nagerechten

Desserts

Dame Blanche ▪ € 5,75

Vanilla ice cream with chocolate sauce

Chocoladetaart met kersen ▪ € 5,75

Chocolate cake and cherries

Crème brulee ▪ vanille ijs ▪ € 5,75

Crème brulee ▪ vanilla ice cream

Kindermenu

Children menu

Tomatensoep ▪ snack met frites ▪ ijsje ▪ € 12,50

Tomato soup ▪ snack with fries ▪ icecream