

# Beau

HOTEL  
RESTAURANT

## CHEFSMENU

"EEN AVONDVULLEND MENU ZORGVULDIG SAMENGESTELD DOOR ONZE CHEF"

### APERITIEF

---

SPUMANTE	5.5
HUIS APERITIEF	6.5
GIN TONIC HENDRICKS	9.5

### OM TE PROOSTEN

---

OESTER PER STUK	4.2
BONTE BENTHEIMER HAM	13

## CHEFSMENU

3 GANGEN	43
4 GANGEN	47
5 GANGEN	53

SUPPLEMENT NAGERECHT KAAS +4

### WIJNARRANGEMENT

---

3 GANGEN	18
4 GANGEN	24
5 GANGEN	30

Uiteraard houden wij rekening met eventuele allergenen of dieetwensen. Een geheel vegetarisch menu is ook mogelijk.

# A LA CARTE DINER

VANAF 17 UUR

## OM TE PROOSTEN

---

<b>OESTERS PER STUK</b>	4.2
Naturel, gin-komkommer, asianstyle of zeekraal	
<b>BONTE BENTHEIMER HAM</b>	13
80 gram   18 maanden gerijpt   natuurlijke wijze   brood	
<b>BROOD MET BEAULIJFOLIE</b>	6
Boeren desembrood   onze eigen olijfolie uit Italië   zeezout	
<b>BROOD MET DIPS</b>	6
Rustiek brood   diverse dips	
<b>FLUTE SOEP</b>	4.5 p/s
Tomatensoep, courgettesoep of bisque crevette	

## VOORGERECHTEN

---

<b>CARPACCIO</b>	14
Parmezaan kletskop   pijnboompitten   rucola   truffelmayonaise	
<b>CEVICHE</b>	16
Zeebaars   chimichurri van zeegroenten   tijgermelk   kokos-limoen dressing	
<b>KOOLRABI CARPACCIO</b> ✓	14.5
Espuma van zeebanaan   sinaasappel   granaatappel   vinaigrette van zeekraal	
<b>STEAK TARTAAR</b>	15
Zwarte knoflook vinaigrette   soja mayonaise   crème van eidooier	
<b>MAKREEL</b>	15.5
Op drie wijze   wasabi mayonaise   yuzu dressing   witlof   kaviaar van forel	
<b>VITELLO TONNATO</b>	15.5
Kalfsrosbief   tonijn mayonaise   kappertjes   rucola   ei   rode ui	
<b>WATERMELOEN</b> ✓	12.5
Tataki van watermeloen   feta   granny smith   komkommer	

# A LA CARTE DINER

VANAF 17 UUR

## SOEP

---

<b>TOMAAT</b> ✓ Room   groene kruiden   focaccia	7
<b>COURGETTE</b> Zalm   vadouvan   focaccia	8
<b>BISQUE CREVETTE</b> Schaaldieren   focaccia	9

## HOOFDGERECHTEN

---

<b>TOURNEDOS</b> Rode portsaus   pastinaakcremé   witte chocolade   gecarameliseerde witlof	29.5
<b>HEILBOT</b> Bouillabaisse   lamsoor   roseval aardappel	26.5
<b>BUKSPEK</b> Aardappel espuma   bimi   wortel   balsamico glaze	22.5
<b>LINGUINE</b> Gamba   kokkels   rode pesto   zeekraal	26.5
<b>RAVIOLI</b> ✓ Pompoen   geitenkaas   salieroomsaus   zoet zure pompoen	21.5
<b>COURGETTE</b> ✓ Gevulde courgette   prei   ricotta   rode pesto roomsaus   cherry tomaat   engelenhaar	19.5
<b>BUTCHERS CHOICE</b> Wekelijks wisselend vleesgerecht   keuze van de chef	24.5
<b>FISHERMANS CHOICE</b> Wekelijks wisselend visgerecht   keuze van de chef	24.5

## BIJGERECHTEN

---

<b>FRITES</b> Mayonaise	4
<b>FRITES PARMEZAAN</b> Parmezaan   truffelmayonaise	6.5
<b>ZOETE AARDAPPELFRIET</b> Truffelmayonaise	5
<b>FRISSE SALADE</b>	4

# A LA CARTE DINER

VANAF 17 UUR

## NAGERECHTEN

---

<b>BEAU COUPE</b>	10
3 bollen sorbetijs van <i>Gelato Buon Gusto</i>   vers fruit	
<b>CHOCOLADE</b>	9.5
Pistache   brownie   hazelnoot   chocolade roomijs van <i>Gelato Buon Gusto</i>	
<b>PAVLOVA ROMANOFF</b>	9.5
Aardbeien   vodka   meringue   victoriabeslag	
<b>PORNSTAR TIRAMISU</b>	9.5
Passievrucht   vodka   lange vinger	
<b>KAAS</b>	3.5 p/s
3 tot 6 kazen   notenbrood	
<b>AFFOGATO</b>	6
Espresso   vanille roomijs   slagroom	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	10
Vodka   Tia Maria   espresso	
<b>SGROPPINO</b>	6.5
Keuze uit citroen of grapefruit   vodka   prosecco	