



LUNCHMENU

VAN 11.30 TOT 13.30 TE BESTELLEN

DE LUYTERVELDE BUSINESS MENU

Twee gangen lunchmenu	34.50
Drie gangen lunchmenu	47.50
Vier gangen lunchmenu	59.50

BORREL | LUNCH | DINER

OESTERS | IRISH MÓR

OESTER CRU

Geserveerd met citroen en rode wijn azijn
4.75

OESTER GRATIN

Met parmezaanse kaas | Crème Fraîche
6

OESTER ORIËNTAL

Met sukiyaki en koriander
5

OESTER DE LUYTERVELDE

Met steak tartaar en 10 gram Imperial Heritage
30

BITES

PATA NEGRA

50 gram
18

SASHIMI MIX

Zalm | Tonijn | Tomassu
22

DUCK GYOZA

Hoi-Sin Sauce | 4 stuks
12

PULPO ARABIAN

Hummus | Dukkah
17

IBERICO BITTERBAL

Aioli | 4 stuks
12

PIMENTOS DE PADRON

Harissa | Honey
12

CROQUETTA

Pata Negra | Pulpo | 2 stuks
14

BONELESS IBERICO

Korean Bulgogi
18

RENDANG KROKET

Spicy | Vegan | 4 stuks
12

SATE AYAM

Pinda | Emping | 2 stuks
14

SEABASS

Tartaar | Limoen | 2 stuks
12

CAVIAR KISS

Vetkoek | Imperial Heritage
18



MENU'S

MENU DE LUYTERVELDE

7-GANGEN TASTING MENU

89.50

Zeebaars - Peer - Dashi△○□
Coquille - Fregola - Sambai □
Hokkaido - Kimchi - Rode kool△○□
Slibtong - Zuurkool - Gevogeltejus○□
Iberico wang - Paling - Truffel
Hert - Groene Kool - Terriyaki△○□
Dessert De Luytervelde△○□

Supplement kaas

Vraag naar onze kaaskaart

Kaas in plaats van dessert + 7,50

Menu's kunnen alleen per tafel worden besteld

4 GANGEN△	59.50
5 GANGEN○	69.50
6 GANGEN□	79.50

PLANTBASED

7-GANGEN TASTING MENU

89.50

Koolrabi - Peer - Groene Curry
Carpaccio rode biet - Rendang
Pompoen - Rode Kool - Gember
Aardappel - Paddenstoel - Truffel
Broccoli - Nori - Amandel
Puttanesca - Tomaat - Kappertjes
Dessert De Luytervelde

ARRANGEMENT

Te bestellen tijdens lunch en diner

Vijf gangen menu

Vijf begeleidende wijnen met plat en/of bruisend water

Koffie met zoete lekkernijen

140



À LA CARTE | LUNCH & DINER

VOORGERECHTEN

HOLLANDSE GARNAALTJES

Dille | Schuim van cocktailsaus | Crunchy Quinoa
19

STEAK TARTAAR

Augurkenchips | Eidooier | Lavas
22

ZWEZERIK

Krokant gebakken | Bloemkool | Hazelnoot
27

TONIJN

Miso | Pipirrana | Mais
26

KREEFTENSOEP

Met kwart of halve kreeft
19/29

PALING

'In het groen'
24

KREEFT

Lauwwarm | Bagna Cauda | Citroen
29

LINGUINI ROYAL

Kaviaar | Langoustine
85

ROYAL SALAD

Kreeft | Coquille | Langoustine | Truffel
*Supplement ganzenlever +15,50
38

GANZENLEVER TERRIYAKI

Gebakken | Sesam | Paksoi
27

BEET TARTARE

Rode biet | Lavas | Karnemelk
19

BURRATA

Tomaat | Dragon | Aardbei
22



HOOFDGERECHTEN UIT DE ZEE

KABELJAUW

Rossini | Umeboshi | Albufera saus

39

SEAFOOD PLATTER | 2 OF 4 PERSONEN

Lobster | Coquille | BBQ Gamba's | Greenlip Mussel

+Carabineiro 25.00 per stuk

97.50/195

PASTA KREEFT

Halve kreeft | Kreeftensaus | Spinazie

34

TARBOT

Paling | Groene olie | Riesling Beurre Blanc

62.50

ZEETONG

500 gram+ | Meunière | Grenobloise

59.50

HOOFDGERECHTEN VAN HET LAND

GRAIN FED AUSTRALIAN BLACK ANGUS

Runderhaas | Raapsteel | Aardappel

*Supplement gebakken ganzenlever +15,50

45

GRAIN FED RIB-EYE | 350 GRAM

Australian | 200 days grain fed | Bearnaise

*Supplement zwezerik +15,50

49

PASTA TRUFFEL

Truffel | Peccorino Romano

32

FERMIER KIP

Dragon | Kool | Mousseline

34

GRAIN FED FLAT IRON

Chorizo | Manchego | Truffel

38

KALFSWANG

Knolselderij | Madeira jus

37

BBQ KNOLSELDERIJ

Harissa | Quinoa | Hollandaise met komijn

32

TOMAHAWK | 1200 GRAM

Australian | 200 days grain fed

125

PASTA AIOLI

Knoflook | Rode Peper

8

SPRUITJES

Greek Feta | Aceto Balsamico

8

GARLIC POTATOES

Crunchy | Garlic Oil | Mayonaise

8

FRIET

Handgesneden

7

PAKSOI

Gelakt | Groene curry | Pinda

12

BBQ LITTLE GEM

Cesar style

9



VOOR DE KLEINE LUYTJES

CARPACCIO RUNDERHAAS

Klassiek

14

FISH AND CHIPS of HOENDER

Salade | Mayonaise

24

PETIT DAME BLANCHE of BOL IJS

9/3.50

KAAS

Vraag naar onze kaaskaart | Geselecteerd door Fromagerie Guillaume

4 KAZEN	17.50
5 KAZEN	21.50
6 KAZEN	25.50

DESSERTS

DUBAI CHOCOLTAE BAR

Equatoriale 55% | Pistache

16

SCROPINO

Grey Goose Vodka | Citroensorbet

11

ZOETE LEKKERNIJEN

Geserveerd bij de Koffie

8.50

DAME BLANCHE

Best in town

18

CRÈME BRÛLÉE

Koffie | Lotus

14

TARTE TATIN

Hazelnoot | Karamel | Vanille

16