



## 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 ROYAL

Champagne schuim | Kaviaar  
14.50

#### OESTER ORIËNTAL

Met sukiyaki en koriander  
5.50

#### OESTER DE LUYTERVELDE

Met steak tartaar en 10 gram Imperial Heritage  
30

## BITES

#### PATA NEGRA

50 gram  
19

#### SASHIMI

Zalm | Tonijn | Tomassu  
22

#### DUCK GYOZA

Hoi-Sin Sauce | 4 stuks  
14

#### LOBSTER CAPPUCCINO

Our famous bisque  
11

#### IBERICO BITTERBAL

Aioli | 4 stuks  
14

#### ROYAL OSCIETRA KAVIAAR

Met garnituur | 30 gram  
95

#### KREEFTKROKETJE

Limoenmayonaise | 4 stuks  
19

#### BONELESS IBERICO

Hoi-Sin  
17

#### SPICY SHRIMPS

Sticky | Gele Curry  
17

#### BRIOCHE PALING ORIENTAL

Per 2 | +12,50 met kaviaar  
15

#### GORDAL OLIJVEN

Gemarineerd  
8

#### MARCONA AMANDELEN

SMOKEY  
5



## MENU'S

### MENU DE LUYTERVELDE

7-GANGEN TASTING MENU

89.50

Hamachi - Avocado - Aardbei  $\Delta$   $\circ$   $\square$   
Sardien - Amandel - Gazpacho  $\square$   
Kabeljauw - Scheermes - Curry - Beurre blanc  
Poussin - M'hamsa - Baharat - Granaatappel  $\circ$   $\square$   
Kalfswang - Dragon - Romesco  $\Delta$   $\circ$   $\square$   
Lam - Lamsnek - Buchu  $\Delta$   $\circ$   $\square$   
Dessert De Luytervelde  $\Delta$   $\circ$   $\square$

*Supplement kaas*

*Vraag naar onze kaaskaart*

*Kaas in plaats van dessert + 7,50*

**Menu's kunnen alleen per tafel worden  
besteld**

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>4 GANGEN <math>\Delta</math></b>  | <b>59.50</b> |
| <b>5 GANGEN <math>\circ</math></b>   | <b>69.50</b> |
| <b>6 GANGEN <math>\square</math></b> | <b>79.50</b> |
| <b>7 GANGEN</b>                      | <b>89.50</b> |

### GROENTENMENU

7-GANGEN TASTING MENU

89.50

Avocado - BBQ - Furikake  $\Delta$   $\circ$   $\square$   
Watermeloen - Gazpacho - Amandel  
Venkel - Roze peper - Dille  $\Delta$   $\circ$   $\square$   
Canneloni - Groene asperge - Spinazie  $\circ$   $\square$   
Mexican Mole - Jackfruit - Aubergine  $\square$   
Beet Wellington - Gele biet  $\Delta$   $\circ$   $\square$   
Dessert De Luytervelde  $\Delta$   $\circ$   $\square$

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>4 GANGEN <math>\Delta</math></b>  | <b>59.50</b> |
| <b>5 GANGEN <math>\circ</math></b>   | <b>69.50</b> |
| <b>6 GANGEN <math>\square</math></b> | <b>79.50</b> |

## ARRANGEMENT

Vijf gangen menu

Vijf begeleidende wijnen met plat en/of bruisend water

Koffie met zoete lekkernijen

140

*Voor meer informatie omtrent allergenen kunt u een  
van onze medewerkers vragen om advies.*



## À LA CARTE | LUNCH & DINER

### VOORGERECHTEN

#### HOLLANDSE GARNAALTJES

Schuim van cocktailsaus | Jalapeno | Avocado  
23

#### RUNDERTARTAAR

Mexican style | Mais | Piment  
24

#### BOMBE VITELLO TONATO

Pastrami | Tonijn | Kappertjes  
24

#### KREEFTENSOEP

Met kwart of halve kreeft  
18/29

#### KRAB

Groene appel | Limoenblad  
27

#### LANGOUSTINE

Trio | Vanille | Cayenne  
29

#### ROYAL SALAD

Kreeft | Coquille | Paling | Hollandse Garnaal  
\*Supplement ganzenlever +15,50  
42

#### ZWEZERIK

Ravioli | Kalfswang | Salie  
29

#### GANZENLEVER

Gebakken | Appel | Hazelnoot  
29

#### SPICY BURRATA

Chili olie | Labneh  
22

#### SMOKEY AVOCADO

Koriander pesto | Feta | Olijfolie  
22



## HOOFDGERECHTEN UIT DE ZEE

### KABELJAUW

Gele curry | Scheermes | Venkel  
38

### ZEETONG

500 gram+ | Meunière | Antiboise  
60

### PASTA KREEFT

1/2 kreeft | Kreeftensaus | Spinazie  
34

### LINGUINI ROYAL

Langoustine | Kaviaar  
85

### SEAFOODPLATTER 2 PERS.

BBQ Prawn | Hele Kreeft | Coquille | Frito Misto  
Supplement 4 st. Langoustine +32  
98

### TARBOT

Noordzee | Choron | Basilicum  
65

## HOOFDGERECHTEN VAN HET LAND

### GRAIN FED RUNDERHAAS

Australian | Grain fed | Ui | Truffel | 200 gram  
\*Supplement gebakken ganzenlever +15,50  
45

### GRAIN FED RIB-EYE | 300 GRAM of 650 GRAM

Australian | 200 days grain fed | Tagliata  
\*Supplement zwezerik +15,50  
49,50/99,50

### PASTA TRUFFEL

Truffel | Parmezaan | Kwartelei  
34

### KALFSWANG

Roodlof | Kalfsjus | Dragon  
38

### FERMIER KIP

Biologisch | M'hamsa | Baharat  
39

### LAM

Carré | Buchu | Tuinboon  
28

## SIDES

### GARLIC POTATOES

Crunchy | Garlic Oil | Mayonaise  
8

### VENKELSALADE

Sinaasappel | Pistache  
8

### ROASTED BIML

Hollandaise | Smoked almond  
8

### FRIETEN

Dille Mayonaise  
6

### GEKARAMELISEERDE WORTEL

Crunchy pecan  
12

### MIXED SALAD

Gemengde salade  
7

### SPINAZIE

À la creme  
8

### ZOMERGROENTEN

Courgette | Doperwt | Munt  
8



## VOOR DE KLEINE LUYTJES

### CARPACCIO RUNDERHAAS

Klassiek  
16

### FISH AND CHIPS of HOENDER

Salade | Mayonaise  
24

### PETIT DAME BLANCHE of BOL IJS

9/4.50

## KAAS

*Vraag naar onze kaaskaart | Geselecteerd door Fromagerie Guillaume*

|         |       |
|---------|-------|
| 4 KAZEN | 17.50 |
| 5 KAZEN | 21.50 |
| 6 KAZEN | 25.50 |

## DESSERTS

### AARDBEIEN ROMANOFF

Klassiek | Lactose vrij mogelijk  
14

### SCROPINO

Grey Goose Vodka | Citroensorbet  
11

### ZOETE LEKKERNIJEN

Geserveerd bij de Koffie  
8.50

### DAME BLANCHE

Best in town  
18

### CRÈME BRÛLÉE

Pina Colada  
14

### TIRAMISU

Hazelnoot | Chocolade | Vanille  
16