



LUNCHMENU

VAN 11.30 TOT 14.00 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 Royal Asetra Kaviaar
30

BITES

PATA NEGRA

50 gram
18

SASHIMI TONIJN

Wasabi | Tomassu
18

DUCK GYOZA

Hoi-Sin Sauce | 4 stuks
12

FRIED PULPO

A La Galega
16

IBERICO BITTERBAL

Aioli | 4 stuks
12

SCRAMBLED EGG

Met asperge | +12,50 met kaviaar
5.50

TOAST LUYTERVELDE

Pata Negra | Foie | Truffel
12

BONELESS IBERICO

Hoi-Sin Sauce
16

RENDANG KROKET

Spicy | Vegan
12

GLAZED GAMBA'S

2 stuks
12



MENU'S

MENU DE LUYTERVELDE

7-GANGEN TASTING MENU

85.00

Kalfstartaar - Lotus - Paksoi Δ \circ \square
Noordzee krab - Bouillabaisse - Vadouvan
Gnocchi - Basilicum - Parmezaan Δ \circ \square
Rogyleugel - Lamsoor - Artisjok - Chorizo \circ \square
Kwartel - Morille - Tuinboon \square
Lam - Lavas - Lamsjus Δ \circ \square
Dessert De Luytervelde Δ \circ \square

Supplement kaas

Vraag naar onze kaaskaart

Kaas in plaats van dessert + 7,50

Menu's kunnen alleen per tafel worden besteld

4 GANGEN Δ	59.50
5 GANGEN \circ	69.50
6 GANGEN \square	79.50

VEGAN MENU

7-GANGEN TASTING MENU

85.00

Bospeen - Garam Masala - Jalapeno
Green summer Cruesli
Mozaïek Asperge - Beurre blanc
Gnocchi - Basilicum - Tomaat
Mille Feuilles - Artisjok - Tuinboon
Cannelloni - Spinazie - Postelein
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

Parmezaan | Pijnboompitten | Rucola
22

ZWEZERIK

Asperge | Ui | Salie
25

COQUILLE

Parmezaan | Tomaat | Gnocchi
26

KREEFTENSOEP

Met kwart of halve kreeft
19/29

KRAB

Noordzee | Bouillabaisse | Vadouvan
29

ROYAL SALAD

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

GANZENLEVER TERRIYAKI

Gebakken | Sesam | Paksoi
27

MEATLESS COCKTAIL

Tuinboon | Doperwt | Basilicum | Plant Based
*Supplement halve kreeft +15,50
19

BURRATA

Tomaat | Nectarine | Pistache
22



HOOFDGERECHTEN UIT DE ZEE

HEILBOT

Lamsoor | Artisjok | Chorizo
36

SEAFOOD PLATTER | 2 OF 4 PERSONEN

Lobster | Coquille | BBQ Gamba's | Greenlip Mussel
97.50/195.00

PASTA KREEFT

Halve kreeft | Kreeftensaus | Spinazie
34

TARBOT

Zeekraal | Asperge | Sauce Beurre Vert
62.50

ZEETONG

500 gram+ | Meunière | Grenobloise
59.50

HOOFDGERECHTEN VAN HET LAND

GRAIN FED AUSTRALIAN BLACK ANGUS

Runderhaas | Ratatouille | Rozemarijn
*Supplement gebakken ganzenlever +15,50
45

GRAIN FED RIB-EYE | 350 GRAM

Australian | 200 days grain fed | Bearnaise
*Supplement zwezerik +15,50
49.00

PASTA TRUFFEL

Truffel | Parmezaan | Kwartelei
32

FERMIER KIP

Morilles | Kool | Tuinboon
34

LAM

Lavas | Doperwt | Asperge
38

ASPERGES

Klassiek | Beenham | Ei
34

GROENE ASPERGE

Spitskool | Mierikswortel | Plant-Based
32

TOMAHAWK | 1200 GRAM

Australian | 200 days grain fed
125.00

PASTA AIOLI

Knoflook | Rode Peper
8.00

WITLOF

XO Sauce | Parmezaan
8.00

GARLIC POTATOES

Crunchy | Garlic Oil | Mayonaise
8.00

FRIET

Handgesneden
7.00

SPINACH

Aceto Balsamico | Feta
8.00

GROENE SALADE

Vinaigrette
7.00



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

3 KAZEN	15.50
5 KAZEN	19.50
7 KAZEN	24.50

DESSERTS

TONY CHOCOLONELY

Karamel | Zeezout | Butterscotch

16

SCROPINO

Grey Goose Vodka | Citroensorbet

11

ZOETE LEKKERNIJEN

Geserveerd bij de Koffie

8.50

DAME BLANCHE

Best in town

16

CRÈME BRÛLÉE

Liqor 43 | Chai

14

ROMANOFF

Aardbei

14