



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 Royal Asetra Kaviaar
30

BITES

PATA NEGRA

50 gram
18

SASHIMI TONIJN

Wasabi | Tomassu
18

DUCK GYOZA

Hoi-Sin Sauce | 4 stuks
12

PULPO ARABIAN

Hummus | Dukkah
17

IBERICO BITTERBAL

Aioli | 4 stuks
12

PIMENTOS DE PADRON

Smoked salt |
11

TOAST LUYTERVELDE

Pata Negra | Foie | Truffel
14

BONELESS IBERICO

Hoi-Sin Sauce
16

RENDANG KROKET

Spicy | Vegan
12

SPICY GAMBA'S

Harissa Remoulade | 2 stuks
14



MENU'S

MENU DE LUYTERVELDE

7-GANGEN TASTING MENU

85.00

Zalm - Iki bier - TigermilkΔO□
'Paling in het groen'□
Coquille - Paprika - LavendelO□
Kabeljauw - Massala - PindaΔO□
Poussin - Tarte Tatin - Pootje
Grain Fed Flat Iron - Chorizo - KnoflookΔO□
Dessert De LuyterveldeΔO□

Supplement kaas

Vraag naar onze kaaskaart

Kaas in plaats van dessert + 7,50

Menu's kunnen alleen per tafel worden besteld

4 GANGENΔ	59.50
5 GANGENO	69.50
6 GANGEN□	79.50

PLANTBASED

7-GANGEN TASTING MENU

85.00

Koolrabi - Iki Bier - Mierikswortel
Avocado - Piement
Biet - Lavas - Karnemelk
Dumpling Parelwortel - Broccoli
Spinazie à la crème
Cannelloni Ratatouille
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

Mosterdzaad | Piment
22

ZWEZERIK

Indonesian style
25

TONIJN

Miso | Pipirana | 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 | Zilte groenten

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

WITLOF

XO Sauce | Parmezaan

8

GARLIC POTATOES

Crunchy | Garlic Oil | Mayonaise

8

FRIET

Handgesneden

7

SPINAZIE

A la crème

8

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

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

Karamel | Olijfolie

14

ROMANOFF

Aardbei

14