

## TODAY

### Voor / Tussen – Starter / Inbetween

**Gebakken coquilles –**  
bloemkool, beurre noisette,  
crème van pompoenpitten  
**Sautéed scallops –**  
*cauliflower, beurre noisette,*  
*cream of pumpkinseeds*  
17

**Tartaar van ossenhaas –**  
koolrabi,  
chimichurrimayonaise  
**Tartare of tenderloin –**  
*kohlrabi,*  
*mayonnaise of chimichurri*  
18

**Gerookte Schotse zalm –**  
bospeen, haringkaviaar,  
vadouvinmayonaise  
**Smoked Scottish salmon –**  
*carrot, herring caviar,*  
*mayonnaise of vadouvin*  
15

### Hoofdgerechten – Main courses

**Zachtgegaarde schol  
met coquille –**  
fregola, snijbonen, beurre blanc  
**Slowly cooked plaice with scallop -**  
*fregola, string beans, beurre blanc*  
28

**Twee bereidingen van lam van  
de Big Green Egg –**  
polenta, artisjok, lamsjus  
**Two preparations of lamb from the  
Big Green Egg –**  
*polenta, artichoke, gravy of lamb*  
27

**Als bijgerecht te bestellen:**  
**dikke frieten / kleine salade**  
*Can be ordered as a side dish:*  
*thick fries / side salad*

## FQ CLASSICS

### Voor / Tussen – Starter / Inbetween

**Oesters – ½ dozijn**  
**Oysters – ½ dozen**  
18

**Gesauteerde eendenlever –**  
peer, sultana, chocola, 5 spice  
**Sautéed duck liver –**  
*pear, sultana, chocolate, 5 spice*  
18

**Rauwe tonijn met gegrild Livar  
buikspek –** tomatenjam,  
mierikswortel, olijf  
**Raw tuna with grilled Livar pork  
belly –** *tomato jam,*  
*horseradish, olive*  
16

### Hoofdgerechten – Main courses

**Tournedos "Rossini" –** truffel,  
lever, jus van Madeira  
**Tournedos "Rossini" -** *truffle,*  
*liver, gravy of Madeira*  
33

**Bisque d'homard –** kreeft,  
rouille, crouton  
**Bisque d'homard -** *lobster,*  
*rouille, crouton*  
28

**Coq au vin –** ui, aardappel,  
rode wijn jus  
**Coq au vin –** *onion, potato,*  
*red wine gravy*  
25

**Vraag naar onze vegetarische opties**  
*Ask for our vegetarian options*

## Menu Fouquet

**Geniet van een menu dat is samengesteld door de chef met zijn favoriete producten en ingrediënten**

*Enjoy a menu that is prepared by the chef with his favorite products and ingredients*

3 gangen 39,00 – wijn arrangement 18,-

4 gangen 49,00 – wijn arrangement 24,-

5 gangen 59,00 – wijn arrangement 30,-

## Fouquet verwennerij arrangement

*(bovenstaand menu Fouquet in een all-in arrangement verwerkt)*

**Laat u heerlijk in de watten leggen vanaf het aperitief tot aan de koffie toe**

*Let yourself be pampered deliciously from the aperitif until the coffee*

**Glas bubbels, 3, 4 of 5 gangen menu, wijnarrangement, karaf tafelwater en koffie met friandises**

*Glass of bubbles, 3, 4 or 5 course menu with accompanying wines, carafe table water and coffee with sweet treats*

3 gangen / 3 courses 65,-

4 gangen / 4 courses 79,-

5 gangen / 5 courses 89,-

## Menu du Marché

### Voorgerecht / Starter

**Rouleau van gamba met vinaigrette van aubergine en tomaat**

*Rouleau of prawn with vinaigrette of eggplant and tomato*

\*\*\*\*\*

### Tussengerecht / Inbetween dish

**Ravioli van ossobuco met sugar snaps en kerrieschuim**

*Ravioli of ossobuco with sugar snaps and foam of curry*

\*\*\*\*\*

### Hoofdgerecht / Main-course

**Lamsbout met seizoensgroenten en lamsjus**

*Leg of lamb with seasonal vegetables mushrooms and gravy of lamb*

\*\*\*\*\*

### Kaas / Cheese

**Assortiment van boerenkazen\***

*Selection of farmhouse cheeses\**

\*\*\*\*\*

### Nagerecht / Dessert

**Gemarineerde aardbeien met panna cotta van yoghurt en aardbeiorsorbet**

*Marinated strawberries with panna cotta of yogurt and strawberry sorbet*

*Gerechten van het menu kunnen vervangen worden door een alternatief gerecht tegen een supplement*

*Dishes from the menu can be replaced by an alternative dish for a supplement*

### Menuprijs / Menu Price

3 gangen / 3 courses 29,50,-

4 gangen / 4 courses 39,-

5 gangen / 5 courses 49,-

\*supplement 5,- bij vervanging van dessert

\* supplement 5,- when replacing dessert

Onze gerechten kunnen een of meerdere voedsel allergenen bevatten.

Our dishes can contain one or more food allergens.

## Desserts

<b>Cheesecake van vanille en limoen met kersensorbet</b> <i>Cheesecake of vanilla and lime with cherry sorbet</i>	9,-
<b>Blondie van banaan met bereidingen van passievrucht en ijs van Piña Colada</b> <i>Blondie of banana with preparations of passionfruit and Piña Colada ice cream</i>	9,-
<b>Parfait van koffie met spongecake en crème brûlée van tonkabonen</b> <i>Parfait of coffee with spongecake and crème brûlée of tonka beans</i>	9,-
<b>Wisselend dessert van de chef</b> <i>Varying dessert of the chef</i>	9,-
<b>Assortiment van boerenkazen – crostini van notenbrood</b> <i>Selection of farmhouse cheeses – crostini of nut bread</i>	12,50

## Zoete en port wijnen

Banyuls, Roussillon, Frankrijk	7,00
Vignobles Lacoste, Loupiac, Frankrijk	7,00
Moscatel, Alvear, Montilla Moriles, Spanje	6,00
Sauternes, La Fleur d'Or, Frankrijk	9,50
Don PX, Pedro Ximenes 2017	8,50
Passadouro Ruby Reserva	7,25
Taylors Select Ruby	4,50
Taylors Late Bottled Vintage 2014	8,00
Taylors 10 year old Tawny	9,50

## Digestieven

<b>Single Malt Whiskey</b>	
Cragganmore, 12 years	11,00
Dalwhinnie, 15 years	12,50
Highland Park, 12 years	9,50
Lagavullin, 16 years	14,50
<b>Calvados</b>	
Calvados réserve 3 ans d'âge, R. Groult	7,50
Calvados '8 ans d'âge, R. Groult	11,50
<b>Cognac &amp; Armagnac</b>	
Mestreau & Cie V.S.O.P.	9,50
Mestreau & Cie XO	15,00
Armagnac, Cles des Ducs V.S.O.P.	8,00
<b>Grappa</b>	
Tradizione "Villa Prato"	7,50
Berta "Giulia" Chardonnay (houtgelagerd)	9,50
Berta "Nibbio" Barbera	9,50
Berta "Monprà" Barbera-Nebbiolo	11,00
<b>Likeur</b>	
Disaronno Amaretto	4,95
Baileys	4,95
Tia Maria	4,95
Sambuca	4,95
Cointreau	4,95
Drambuie	5,75
Dom Benedictine	5,75
Frangelico	4,95
Liquor 43	4,95
Grand Marnier	4,95
Kahlúa	4,95
Limoncello	4,50
Fq Likeur	7,50