



## 'CHRISTMAS' MENU

4-gangen menu / *courses menu* €59

Voorgerecht – tussengerecht van de bakplaat – hoofdgerecht – kerstdessert  
*Appetizer – Starter from the teppanyaki – Main course – Christmas dessert*

Speciaal voor onze jonge gasten t/m 11 jaar – een 3-gangen menu €35

Voorgerecht **of** Tussengerecht ipv voorgerecht +€3,00 – Hoofdgerecht – Kerstdessert  
*Appetizer **or** Starter from the teppanyaki +€3,00 – Main course – Christmas dessert*

### VOORGERECHT / APPETIZER

*Extra gang/course - €6,50 per gerecht/dish*

*losse gerecht*

Lobster & Crab – Sushi roll met zeekeeft | tempura soft shell krab | soja-gember saus €15

*Lobster & Crab – Sushi roll with lobster | tempura Soft Shell crab | soy-ginger sauce*

Salade | Tataki zalm & tonijn sashimi | geflambeerd | Furikake kruiden €14

*Salad | Tataki salmon & tuna sashimi | torched | Furikake herbs*

Poké bowl | Koningskrab | zalm | Furikake kruiden €14

*Poké bowl | King crab | salmon | Furikake herbs*

Carpaccio van Wagyu rundvlees | mesclun | wintertruffel | pijnboompitten €15

*Carpaccio of Wagyu Beef | mesclun | winter truffle | pine nuts*

Geroosterd Peking eend | gerold in flensjes | bosuien | wortel | Hoi Sin saus €13

*Roasted Peking duck | rolled in pancakes | spring unions | carrots | Hoi Sin sauce*





### TUSSENGERECHTEN *van de Teppanyaki / Starter from the Teppanyaki*

*Extra gang/course - €9,50 per gerecht/dish excl. supplement*

*losse gerecht*

Canadese kreeftenstaart   frisse limoen-dille saus   supplement 1/1 kreeft +€9,50 <i>Canadian lobster tail with spring onion and lime-dill sauce   supplement 1/1 lobster +€9,50</i>	€19
Wagyu Ribeye rolletjes   ganzenlever (kan zonder)   Japanse Enoki paddestoelen <i>Wagyu Rib Eye rolls   goose liver (without is possible)   Japanese Enoki needle mushrooms</i>	€18
Hertenbiefstuk   mals   Japanse Eryngii koningsoesterzwammen <i>Dear steak   tender   Japanese Eryngii mushrooms</i>	€16
Dorade   filet   gestoomd   Japanse Shi-meji paddenstoelen <i>Filet of Dorado   steamed   Japanese Shimeji mushrooms</i>	€15

### HOOFDGERECHTEN

**geserveerd met gestoomde seizoensgroenten en gebakken rijst of udon noodles**

*Main course, served with steamed seasonal vegetables and fried rice or udon noodles*

*losse gerecht*

Griet   Japanse gember-soja dressing   bosuien <i>Fillet of Brill   Japanese ginger-soy dressing   spring unions</i>	€26
Zeebaars   Japanse coquilles   Soja-sesam dressing   dille <i>Fillet of Sea Bass   Japanese scallops   Soya sesame dressing   dille</i>	€26
Grain Fed Ribeye ±200gr.   graangevoerd   vet gemarmerd   geflambeerd met cognac <i>Grain Fed Rib eye   flambé with cognac</i>	€29
Japanse Wagyu Picanha ±200gr.   zeer smaakvol   met cognac geflambeerd +€5 <i>Picanha of Japanese Wagyu   very tasteful   flambé with cognac +€5</i>	€35
Japanse Wagyu Ribeye ±200gr.   zeer smaakvol   met cognac geflambeerd +€15 <i>Picanha of Japanese Wagyu   very tasteful   flambé with cognac +€15</i>	€49

### NAGERECHT

Christmas dessert du Chef <i>Christmas dessert van de Chef</i>	€12
---	-----

