

APERITIEF

LUXE TIP

Een tafel vol heerlijke hapjes. Zes verschillende aperitiefhapjes per persoon, pata negra en brood met dipjes. Laat je verrassen!
17,- PP

OESTER met sjalot en rode wijnazijn	3,00
BROOD met boter, dipjes en crudité	4,50
PATA NEGRA	12,50
GLAASJE PAPRIKASOEP	3,50
GLAASJE BISQUE	4,00
GAMBA'S & KNOFLOOK (5)	9,50
LUX PLANKJE	15,00
Manchego, Tallegio, pata negra, Parmaham, truffelsalami & olijven	

We hebben een groot assortiment aan 'open' wijnen, en natuurlijk een prachtige wijncard.

VOOR

RAMEN CHICKEN	10,50
verse Japanse noedelsoep met kip en ei	
BISQUE D'HOMARD	14,50
kreeftensoep met rivierkreeftenstaartjes en risotto	
GAMBA'S & KNOFLOOK	9,50
ook lekker om te delen als aperitief	
CARPACCIO	½ 9,00 ... 15,00
pesto, pijnboompitjes, spekjes en parmezaan	
SASHIMI	½ 9,00 ... 15,00
zalm, tonijn en coquille	

PICA

2 VOOR 11,-

Krokante wontontaco's. Zuid-Amerika en Azië op hun best in één gerecht.

SALMON PICA
verse zalm, avocado, olijven en een oosterse dressing

CHICKEN PICA
kip, avocado, olijven, zoetzure rode ui en okonomiaki (= Japanse ketchup)

VITELLO TONNATO	12,50
zacht gegaarde kalfslede & rauwe tonijn	
HALVE KREEFT THERMIDOR	22,00
gevulde en gratineerde kreeft	
STEAK TARTARE	15,00
met jalapeño-chutney, brioche, kwartelei en limoenmayonaise	
GAMBA & CURRY	als voorgerecht 17,00
Thaise gamba's, met zoetzure van komkommer	
	als hoofdgerecht 23,00

KIDS

PIZZA MARGHERITA	7,50
PASTA TOMAAT	7,50
FRIKANDEL of KROKET met friet	7,50

POKE SALADE

De hit in New York, maar heeft haar oorsprong in Hawaii. Poke is een heerlijke salade met avocado, blokjes vis of vlees en een prachtige oosterse vinaigrette. Zonder vis of vlees is ze vegetarisch.

POKE TUNA rauw	13,00
POKE BEEF tataki	13,00
POKE GEITENKAAS en bataat ..	13,00

HOOFD

PICANHA & SALSA	21,00
gegrild runderstaartstuk met tomatensalsa en basilicumboter	
PAPPARDELLE ALFREDO DI LUX vega	18,00
pappardelle (pasta), room, truffel, noten en Parmezaan	
VEGGIEBURGER DE LUX vega	21,00
van kikkererwten en Madras, met verse Cheddar, veggiebacon en frisse yoghurt-munt dip	
PARELHOEN & ZUURKOOL	26,00
gebakken parelhoen suprême met frisse zuurkool en romige truffelsaus	
LAMSFILET & PORT	29,00
lamsfilet met groene groentjes en rode port-sjalottensaus	
OSSOBUCO MILANESE	25,00
kalfsossobuco in eigen jus met risotto en gremolata	
ZWEZERIK & CHEEKS	32,00
krokant gebakken zwezerik en zachtgegaarde kalfswang met rode port-sjalottensaus	
TOURNEDOS	Lady 22,00 ... 29,00
bearnaisesaus, truffelsaus of pepersaus	
ZEEBAARS & CHOU	24,00
gegrilde zeebaars met spitskool en romige 'sauce à l'oignon'	
KABELJAUW & PAPRIKA	25,00
zacht gegaarde kabeljauw met groene groentjes en een heerlijke paprikacoulis	
GAMBA & RED CURRY	23,00
gebakken gamba's met rode Thaise curry, udon, taugé en zoetzure komkommer	
THERMIDOR DELUX	41,00
gevulde en gratineerde kreeft	

DRIEGANGENMENU

Vraag onze medewerkers wat er op het menu staat! De gerechten uit het driegangenmenu zijn ook los te bestellen:

voor: 14,00 | hoofd: 24,00 | na: 7,00.

Of breid het menu uit naar een viergangenmenu met drie aperitiefhapjes en brood met dipjes (+7,00)

MENU DELUX

37,-

TOETJE

SGROPPINO	een glas 7,00 ... een kan 32,00
KAAS rood, wit, blauw en oude geit	10,00
CRÈME CAMEL	4,50
AARDBEIEN ROMANOFF deLUX	9,00
BROWNIE van pure chocolade met caramelsabayon en vanille-ijs	9,00
MACARONS & IJS chocolade, banaan & framboos	9,00
FRAMBOOS & SEREH	9,00
frambozen met witte chocolade-sereh mousse en wit choco-ijs	

TOETJES TIP FOR TWO ... 14,-

Crème caramel, aardbeien Romanoff deLUX en een brownie.
Lekker delen! En natuurlijk 2 glaasjes Sgroppino!
Om niet te delen...

ALLERGIE

Heeft u een voedselallergie? Laat het ons weten!