

DINER

HUMPHREY'S

VOORGERECHTEN

GEROOSTERDE PAPRIKASOEP
PIJNBOOMPITJES – BASILICUM – FOCCACIA



RUNDERCARPACCIO
RUCOLA – GRANA PADANO – ZONGEDROOGDE TOMAATJES – TRUFFELMAYONAISE

KROKANT GEFRITUURDE ZALMROL
SOJABOONTJES – INGELEGDE GEMBER – ZOETZURE CHINESE KOOL – YUZUDRESSING

HOOFDGERECHTEN

BLACK TIGER GARNALEN
PETERSELIE-RISOTTO – BALSAMICO-UITJES – ROZEMARIJNCRUNCH

SMOKEY GARDEN SAUSAGE
SAFFRAAN-POMODORISAUZ – GEROOSTERDE COURGETTE
SHIITAKE – GEROOKTE AMANDELEN



KALFSSPIES
TRUFFEL – SJALOTTENJUS – AARDAPPELGRATIN – GROENE ASPERGES

**ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES EN SALADE.
DEZE ZIJN KOSTELOOS EN ONBEPERKT BIJ TE BESTELLEN.**

NAGERECHTEN

TIRAMISU
KARAMELSAUZ – AMARETTIKOEKJES

PECAN BROWNIE
CREAMY ROOMKAAS – GEMARINEERDE PRUIJEN



BASKISCHE CHEESECAKE
VANILLE-IJS – KARAMEL- & BOSVRUCHTENSAUZ – AMANDELSCHAAFSEL

DINNER

HUMPHREY'S

STARTERS

ROASTED BELL PEPPER SOUP

PINE NUTS – BASIL – FOCACCIA



BEEF CARPACCIO

ROCKET – GRANA PADANO – SUN-DRIED TOMATOES – TRUFFLE MAYONNAISE

CRISPY FRIED SALMON ROLL

EDAMAME – PICKLED GINGER – SWEET AND SOUR CHINESE CABBAGE – YUZU DRESSING

MAIN COURSES

BLACK TIGER PRAWNS

PARSLEY RISOTTO – BALSAMIC ONIONS – ROSEMARY CRUNCH

SMOKEY GARDEN SAUSAGE

SAFFRON-TOMATO SAUCE – ROASTED ZUCCHINI
SHIITAKE – SMOKED ALMONDS



VEAL SKEWER

TRUFFLE – SHALLOT JUS – POTATO GRATIN – GREEN ASPARAGUS

**ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH FRIES AND SALAD.
THESE CAN BE REORDERED FREE OF CHARGE AND WITHOUT LIMITATION.**

DESSERTS

TIRAMISU

CARAMEL SAUCE – AMARETTI BISCUITS

PECAN BROWNIE

CREAMY CREAM CHEESE – MARINATED PLUMS



BASQUE CHEESECAKE

VANILLA ICE CREAM – CARAMEL & FOREST FRUIT SAUCE – ALMOND FLAKES



VEGAN