

Villa Classics

Bisque 14,50

Kreeftensoep

Pho 14,50

Vietnamese noodle soep

Salade Vis 14,50 / 26,50

Gerookte zalm, paling en hollandse garnalen

Steak Tartaar 15,50

Miso, basilicum en sambal

Tuingroente 26,50

Palet van groente

Zeetong 39,50

Parmaham-meloen, balsamico en beurre blanc

Tarbot 39,50

Gegrilde tarbot, hollandse garnalen en beurre blanc

Ossenhaas Tournedos 34,50

Rode wijnsaus, pastinaak

+ ganzenlever 9,00

Tomahawk 1,2kg 2 pers 85,00

lers dry aged, pepersaus, groente en pommes

Sides

Verse friet uit Zuyd 4,75 | **Spinazie** 4,75 | **Mixed salade** 5,75

Villa Happenings

Franse tafel 49,50

Schuif aan met vrienden en krijg het Franse gevoel

High tea 32,50

Engelse traditie met een vleugje Villa Beuk

Chef's table 125,00

Beleef de keuken! 7 gangen inclusief wijnarrangement

Gastronomisch Menu van de Chef

Trio Biet | Oude Schapenkaas *

Macadamia, beurre noisette

Hollandse Garnaal | Limoenkaviaar | Martini *

Zilte groente, gember, basilicum

Paling | Buikspek *

Tosazu, paksoi, radijs

Pieterman filet | Truffel **

Yuzu, aardappel

Anjou Duif | Bramen**

Cacao, sjalot

Lamsrug filet | Zwezerik**

Topinamboer, rode wijn

Yoghurt | Appel *

Selderij, hennep

3 gangen 45,00 • 4 gangen 55,00 • 5 gangen 65,00

6 gangen 75,00 • 7 gangen 85,00 • 8 gangen 95,00

* Los voorgerecht of nagerecht 16,50

** Los hoofdgerecht 31,50

Extra Gang

Kaas | Internationaal 17,50

Wagyu A5 Entrecote | 55,00 / 100gr

Oesters en Kaviaar

Kaviaar 30g 49,50 / 50g 79,50

Gillardeau oester 3st 17,50

Belons no⁴ 3st 18,50