

Lunch extra

Pain du Chef 12,50

Oesters en kaviaar

Kaviaar | 30 g 49,50 • 50 g 79,50

Oesters klassiek | zeeuwse platte | rode wijn azijn | sjalot | citroen | 3 st 17,50

Oesters | Fines Claires | 3 st 16,50

Villa classics

Bisque van kreeft | Hollandse garnalen 13,50

Lobster bisque | Dutch shrimps

Tom Kha soep 12,50

Tom Kha soup

Salade | verschillende vissoorten uit de Noordzee 18,50

Salad | various fish species from the North Sea

Steak tartaar | miso | sambal | bosui | nori tempura | soja 16,50

Steak tartare | miso | chili | spring onion | nori tempura | soy

Griet | gegrild | oerwortel | aardappel | beurre blanc 37,50

Brill | grilled | potato | beurre blanc

Ossenhaas | tournedos | calvados | appel 34,50

Tenderloin | tournedos | apple

Tournedos rossini | ganzenlever 42,50

Tournedos rossini | foie gras

Cote de Boeuf | black angus | 800 gram | pepersaus 79,50 2 pers.

Cote de Boeuf | black Angus 800 grams | peppera sauce

Side dishes

Verse friet uit Zuyd 4,50 | Spinazie 4,75 | Mixed salad 5,50

Menu van de chef

Biet | beurre noisette | macadamia | geitenkaas*

Beetroot | beurre noisette | macadamia | goat cheese*

Ceviche | makreel | granaatappel | inktvis | basilicum

Ceviche | mackerel | pomegranate | squid | basil*

Buikspek | paling | knol | knoflook | bieslook

Pork belly | eel | tuber | garlic | chives*

Piepkuiken | mais | katafi | jus

Poussin | corn | katafi | gravy*

Sliptong | meloen | parmaham | balsamico | beurre blanc

Sole | melon | parmaham | balsamic | beurre blanc**

Kalfszijlende | zwezerik | artisjok | pastinaak | tuinboon

Veal loin | sweetbreads | artichoke | parsnip | broad bean**

Aardbei | Ruby chocolade | zure room 14,50

Strawberry | Ruby chocolate | sour cream

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

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

*15,50 a la carte prijs **29,50 a la carte prijs

Villa Happenings

Franse tafel 45,00

Het gevoel of je aanschuift bij je vrienden in Frankrijk

High tea 27,50

Engelse traditie met een Nederlandse touch

Casual Sunday lunch 35,00

2 gangen lunch van onze chef met heerlijk glas bubbels

Chefs table 99,50

6 gangen, inclusief wijnarrangement