

"Op onze Rooftop Terrace focussen wij op seizoensgebonden en lokale producten.

Onze chef-koks zijn gespecialiseerd in het koken op de **BIG GREEN EGG**.

Het is een outdoor kook ervaring als geen ander op de 85 meter hoge Rooftop Terrace. In de open keuken waar de chef-koks prachtige gerechten creëren, kun jij elk aspect van hun creatie bewonderen."

**Michiel van der Kroon**  
Executive Chef

## SALADS

**SALADE GEITENKAAS (V)**  
pijnboompitten | honingdressing  
**15**

**CEASAR SALADE**  
Gildehoen | Label Rouge ei |  
Parmezaanse kaas  
**16**

**CHEF'S SALAD**  
beste ingrediënten van het seizoen  
**16,5**

## SIDES TO SHARE

**BROODPLANK** 8,5  
**FRIET** 5  
**MAISKOLF** 6,5  
**GROENE ASPERGES** 7  
**GROENE SALADE** 6

## CHEF'S SIGNATURES

**KIMCHI BURGER (V)**  
ijsbergsla | rode ui | cheddar | wasabi  
mayonaise  
**19**

**ERYNGI KONINGSZWAM  
RISOTTO (V)**  
Parmezaanse kaas | truffel  
**25**

**AUBERGINE (V)**  
geitenkaas | gegrilde groente | balsamico  
**21**

**GROENTESPIES (V)**  
3 stuks | kruidendip  
**17**

## SEA

**ZALMFILET**  
groene asperges | gepofte aardappel |  
waterkerssaus  
**23**

**KREEFT 500GR**  
gepofte aardappel | salade | limoen  
mayonaise  
**50**

**SURF & TURF TO SHARE**  
kreeft 500gr | Tomahawk steak  
1,2 kg | chimichurri | groene asperges |  
hollandaise saus | triple cooked friet  
**125**

## SEA DELICATES

**KAVIAAR BAERIL CLASSIC  
'STEURHOEVE' TO SHARE**

20gr **50**  
30gr **75**  
50gr **100**

**OESTERS PER STUK**

Fines de Claire **4**  
Zeeuwse plat 4/0 **4,5**  
Gillardeau **6**

## RUSTIC

**SIMMENTALER LADY STEAK  
160GR**  
chimichurri | salade | triple cooked friet  
**35**

**ROOFTOP BURGER**  
ijsbergsla | rode ui | cheddar | FL17 saus  
**21**

**TOMAHAWK STEAK 1,2 KG  
TO SHARE**  
chimichurri | salade | triple cooked friet  
**75**

## SWEETS

**SORBET COUPE**  
3 soorten | roodfruit  
**13,5**

**ROOMIJS COUPE**  
3 soorten | warme chocoladesaus  
**14,5**

**APPELTAART**  
slagroom  
**6,5**