

## "TASTE WITH A VIEW"

"WIJ HOUDEN VAN ALLE MOOIE PRODUCTEN DIE DE NATUUR ONS TE BIEDEN HEEFT. HET LIEFST UIT DE DIRECTE OMGEVING EN WAAR MOGELIJK BIOLOGISCH. PURE EN ORIGINELE SMAKEN VORMEN DE BASIS. MET VISIE EN VAKMANSCHAP MAAKT ONZE KEUKEN DEZE INGREDIËNTEN TOT HEERLIJKE GERECHTEN."

MICHIEL VAN DER KROON – CHEF DE CUISINE

### SIGNATURES 17,50

ONZE BARMAN HELPT U GRAAG MET EEN BIJPASSENDE 🍷🍹 6,50

#### ZWAARDVIS

zoet zure groente - katjang pedis tandoori

#### BRIE

walnoot - speculaas - radijs

#### KINGKRAAB

little gem - garnalen - aubergine

#### BEUKENZWAM

ei - aardappel - jalopeno

#### COQUILLE

langoustine - wortel - gember

#### EENDENLEVER

tomaat - donut - knoflook

#### KALF

picalilly - hoeve ei - krokant rozemarijn

#### HEILBOT

snert - bospeen - roggeboter

#### DIAMANTHAAS

koolraap - asperge - stoofvlees

#### COURGETTE

quinoa - courgettebloem - paprika

### DAG

#### CEASAR SALADE 14,50

kippendij - parmezaan - croutons

#### CLUB SANDWICH 16,50

kip - ei - chips

zalm +4,50

#### RAVIOLI 13,75

ricotta - spinazie - rucola

#### SALADE RICHE 15,50

Noordzee vangst - little gem - zalm

### BIJ

#### DIKKE FRIET 6,00

truffelmayonaise +1,00

#### BLOEMKOOL 7,50

macadamia - Pierre Robert - notenboter

#### GROENTE 6,50

little gem - asperges - sud sol geitenkaas +2,50

#### RUSTIEK BROOD 6,00

citrusboter - olijfolie

tapenade +1,50

rilettes eend +2,50

### NA

#### CHOCOLADE 13,75

kumquat - lemoncurd - sinaasappel roomijs

#### APPEL 11,50

bladerdeeg - speculoos - vanille roomijs

#### MONTE ENEBRO 15,25

spelt - bietensorbet - selderij

### SOEPEN

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN UIT SCHOOLTUIN "BLIJDESTIJN"

#### KNOLSELDERIJ 9,50

#### POMPOEN 10,75

#### PAPRIKA 9,25

#### BROCCOLI 10,25

### SPECIALITEITEN

#### GILLARDEAU 16,75

spinazie - Hollandaise saus

#### CARNAROLI RIJST 18,50

bospaddestoelen - truffel - pecorino

#### FL17 BURGER 19,50

blt - kimchi - cheddar

#### SKYBURGER 26,00

lady blue - eendenlever - truffel

#### TOURNEDOS 47,00

knolselderij - cantharellen - truffel zonder lever 39,50

### CHEF'S

MOOISTE INGREDIËNTEN VAN HET SEIZOEN

3 GANGEN 37,00 / 65,00\*

5 GANGEN 51,00 / 89,00\*

7 GANGEN 65,00 / 114,00\*

WIJ HOUDEN REKENING MET UITZONDERINGEN

\* incl. wijn, water, koffie

## "TASTE WITH A VIEW"

"WE LOVE ALL BEAUTIFUL PRODUCTS THAT NATURE OFFER US. PREFERABLY LOCAL INGREDIENTS AND IF POSSIBLE ORGANIC. PURE AND ORIGINAL FLAVOURS IS WHAT FLOOR17 STANDS FOR. WITH VISION AND CRAFTSMANSHIP OUR KITCHEN COMBINES INGREDIENTS INTO WONDERFUL DISHES."

MICHEL VAN DER KROON - CHEF DE CUISINE

### SIGNATURES 17,50

OUR BARTENDER CAN HELP YOU  
WITH MATCHING 🍷 🍹 6,50

#### SWORDFISH

sweet sour vegetables - katjang pedis -  
tandoori

#### BRIE

walnut - spice bisquit - radish

#### KINGCRAB

little gem - schrimps - eggplant

#### BEECH MUSHROOM

egg - potato - jalopenos

#### ST. JACOBS SCALLOP

langoustine - carrot - ginger

#### DUCK LIVER

tomato - donut - garlic

#### VEAL

piccalilly - farm egg - rosemary puff  
pastry

#### HALIBUT

peas - carrots - rye butter

#### CHUCK TENDER

swede - asparagus - croquette

#### ZUCCHINI

quinoa - flower - bell pepper

### DAYTIME

#### CEASAR SALAD 14,50

chicken legs - parmesan - croutons

#### CLUB SANDWICH 16,50

chicken - egg - crisps

salmon +4,50

#### RAVIOLI 13,75

ricotta - spinach - rocket salad

#### SALADE RICH 15,50

North see catch - little gem - salmon

### SIDES

#### CHIPS 6,00

truffle mayonnaise +1,00

#### CAULIFLOWER 7,50

macadamia - Pierre Robert - nut butter

#### VEGETABLES 6,50

little gem - asparagus - sud sol

goat cheese +2,50

#### RUSTIC BREAD 6,00

citrus butter - olive oil

tapenade +1,50

rillettes duck +2,50

### AFTER

#### CHOCOLAT 13,75

kumquat - lemoncurd - orange ice  
cream

#### APPLE 11,50

pastry - spice bisquit - vanilla  
ice cream

#### MONTE ENEBRO 15,25

spelt - beet sorbet - celery

### SOUPS

ORGANIC SOUPS FROM THE SCHOOL  
GARDEN "BLIJDESTIJN"

#### CELERIAC 9,50

#### PUMPKIN 10,75

#### BELL PEPPER 9,25

#### BROCCOLI 10,25

### SPECIALS

#### GILLARDEAU 16,75

spinach - sauce Hollandaise

#### CARNAROLI RICE 18,50

mushrooms - truffle - pecorino

#### FL17 BURGER 19,50

blt - kimchi - cheddar

#### SKYBURGER 26,00

lady blue - duckliver - truffle

#### TENDERLOIN 47,00

celeriac - chanterelles - truffle

without liver 39,50

### CHEF'S

BEST INGREDIENTS  
OF THE SEASON

3 COURSE 37,00 / 65,00\*

5 COURSE 51,00 / 89,00\*

7 COURSE 65,00 / 114,00\*

IN CASE OF ANY EXCEPTIONS  
PLEASE LET US KNOW

\* incl. wine, water, coffee