

"We love all the beautiful products that nature offers us. Preferably from the local growers and organic when possible. Pure and original flavors from the basis. Together with inspiration and culinary artistry our chefs transform these ingredients into delicious dishes."

Michiel van der Kroon & Tim de Saegher

LUNCH

CLUB SANDWICH

chicken | bacon | egg | cheese | crisps |
salmon +3,5
14,5

STEAK & CHEESE

panini | shallot | bell pepper
11,5

CHEFS SANDWICH

daily changing sandwich
12,75

EGGS BENEDICT

muffin | gammon | hollandaise sauce
11

SALADS

CEASAR SALAD

chicken | Parmesan cheese | anchovy |
prawns +4,5
14

CHEFS SALAD

best ingredients of the season
15,5

GOAT CHEESE

quinoa | asparagus | carrot
12

SIDES

CHIPS

mayonnaise | piccalilli +0,5
6

TOMATO SALAD

coeur de boeuf | yellow tomato | green
tomato | balsamic
5,75

BREAD BAG

butter | aioli | tapenade
7

STARTERS

MACKEREL

sweet & sour vegetables | Madame Jeanette
| friséé salad | shiso purple
14

BURATTA

cucumber | jalapeños | pistachio | lettuce
14,5

STEAK TARTARE

yolk | chives | scallion |
oyster +2,5
16,5

ENTREMETS

COQUILLES ST. JACQUES

cauliflower | granny smith apple | lime |
cockles
17

LASAGNE

tomato salsa | mushroom | spinach |
béchamel | pecorino
14,5

RAVIOLI

artichoke | sage | butter sauce | lettuce
15,5

CHEFS SOUP

best ingredients of the season
9

MAIN COURSES

CATCH OF THE DAY

best ingredients of the season
22,5

PAPPARDELLE

taleggio | garlic | parsley | sud sol tomato
19,5

RIB EYE

celeriac | white chocolate | corn | cherry
tomato | tarragon
26

CHEF SIGNATURE

chefs best season dish
23,5

FL17 BURGER

blt | kimchi | red onion
18,5

CHEFS MENU

best ingredients of the season

3 courses | 45

4 courses | 53

5 courses | 59

entremet instead of dessert +5,5

TASTE WITH A VIEW EXPERIENCE

7 courses

wine pairing | water & coffee/tea
99

DESSERTS

SUNDAE

3 scoops of ice cream | whipped cream
9

CHEESE PLATTER

best Dutch cheeses
10,75

BABA RUM

brandied raisins | vanilla ice cream
9,25

PEAR

bordeleau pear | tonka bean ice cream
10,25

CHOCOLATE

passion fruit | almond | mango sorbet
9,75

"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 & Tim de Saegher

LUNCH

CLUB SANDWICH

kip | bacon | ei | kaas | chips |
zalm +3,5
14,5

STEAK & CHEESE

panini | sjalot | paprika
11,5

CHEF'S BROODJE

dagelijks wisselend broodje
12,75

EGGS BENEDICT

muffin | achterham | hollandaise
11

SALADES

CEASAR SALADE

kip | Parmezaan | ansjovis |
gamba's +4,5
14

CHEF'S SALADE

salade met de beste ingrediënten van
het seizoen
15,5

GEITENKAAS

quinoa | asperge | wortel
12

BIJGERECHTEN

FRIET

mayonaise | piccalilli +0,5
6

TOMATEN SALADE

coeur de boeuf | gele tomaat | tiggertomaat |
balsamico
5,75

BROODZAK

boter | aioli | tapenade
7

VOORGERECHTEN

MAKREEL

zoetzure groenten | Madame Jeanette | friséé |
paarse shiso
14

BURRATA

komkommer | jalapeños | pistache | kropsla
14,5

RUNDERTARTAAR

dooier | bieslook | bosui |
oester +2,5
16,5

TUSSENGERECHTEN

COQUILLES ST. JACQUES

bloemkool | granny smith | limoen | kokkels
17

LASAGNA

tomaten salsa | paddestoel | spinazie |
bechamel | pecorino
14,5

RAVIOLI

artisjok | pecorino | salie | botersaus |
veldsla
15,5

CHEF'S SOEP

soep met de beste ingrediënten van het seizoen
9

HOOFDGERECHTEN

VIS VAN DE DAG

beste ingrediënten van het seizoen
22,5

PAPPARDELLE

taleggio | knoflook | peterselie | sud sol tomaat
19,5

RIB EYE

knolselderij | witte chocolade | maïs | cherry
tomaat | dragon
26

CHEF SIGNATURE

chef's beste seizoengerecht
23,5

FL17 BURGER

blt | kimchi | rode ui
18,5

CHEF'S MENU

beste ingrediënten van het seizoen

3 gangen | 45

4 gangen | 53

5 gangen | 59

tussengerecht i.p.v. nagerecht +5,5

TASTE WITH A VIEW EXPERIENCE

7 gangen

wijn arrangement | water & koffie/thee
99

NAGERECHTEN

IJSCOUPE

3 bollen ijs | slagroom
9

KAAS

beste kazen uit Nederland
10,75

BABA RUM

boerenjongens | vanille roomijs
9,25

PEER

bordeleau peer | tonkabonen roomijs
10,25

CHOCOLADE

passiefruit | amandelen | mangosorbet
9,75