

# Simple.

Het zit in ons DNA om u als gast te laten genieten van smaakcombinaties, structuren, kleuren en uiteraard onze onvoorwaardelijke gastvrijheid.

Signatures van Simple. om thuis te genieten of om cadeau te doen.

## **Zoete sambal**

50 ml € 4,25

100 ml € 7,50

## **Limoncello**

*Vanille*

75 ml € 8,95

## **Basilicumolijfolie**

75 ml € 6,50

# Simple. Bites

## **Charcuterie**

€ 9,50 per portie

*Lomo - Cecina de Leon - Pata Negra*

## **Creuse Krystale**

€ 6,75 per stuk

*Framboos - Sjalot - Tasmaanse peper*

## **Creuse Krystale**

€ 6,75 per stuk

*Eendenlever - Basilicum - Passievrucht*

## **Baeri kaviaar**

€ 24,50 per 10 gram

*Baeri kaviaar - Blinis - Crème fraîche*

## **Wilde paddenstoelkroketjes**

€ 6,75 per 2 stuks

*Cèpesmayonaise*

**4 gerechten** € 52

**5 gerechten** € 63 \*

**6 gerechten** € 74 \*\*

**7 gerechten** € 85 \*\*\*

Kaas in plaats van dessert - supplement € 5

Kaas als extra gang € 16

## **Bijpassend drankarrangement**

Wijn of non-alcohol € 7,50 per glas

Zin in iets speciaals?

Onze sommelier heeft bij een aantal gangen een bijzondere  
wijn uitgekozen.

Vraag naar de mogelijkheden.

# Simple. Menu

## **Noordzeekrab**

*Tom kha kai - Couscous - Komkommer*

## **Rauw gemarineerde coquille \***

*Amandel - Witte druif - Dragon*

## **Raviolo eekhoortjesbrood**

*Aardpeer - Peulvruchten - Komijn*

## **Boeuf bourguignon \*\***

*Zolderspek - Paling - Champignon*

## **Polder lam**

*Pistache - Ras el hanout - Little Gem  
of*

**Wagyu A4 short rib 70 gram (+ € 48)**

*Pistache - Bordelaise - Little Gem*

## **Nederlandse vanille \*\*\***

*Cerisa kers - Dragon - Kwark*

## **Ruby chocolade**

*Hollandse aardbei - Yoghurt - Meidoorn*

# Simple.

It is in our DNA to let our guest enjoy combinations of flavor, textures and colors and of course our unconditional hospitality.

Signatures of Simple. to enjoy at home or to give away to a friend.

## **Sweet sambal**

50 ml € 4,25

100 ml € 7,50

## **Limoncello**

*Vanilla*

75 ml € 8,95

## **Basil olive oil**

75 ml € 6,50

# Simple. Bites

## **Charcuterie**

€ 9,50 per portion

*Lomo - Cecina de Leon - Pata Negra*

## **Oyster Creuse Krystale**

€ 6,75 per piece

*Raspberry - Shallot - Tasmanian pepper*

## **Oyster Creuse Krystale**

€ 6,75 per piece

*Duck liver - Basil - Passionfruit*

## **Baeri caviar**

€ 24,50 per 10 grams

*Baeri caviar - Blinis - Crème fraîche*

## **Croquette of wild mushrooms**

€ 6,75 per 2 pieces

*Cèpesmayonnaise*

**4 courses** € 52

**5 courses** € 63 \*

**6 courses** € 74 \*\*

**7 courses** € 85 \*\*\*

Cheese instead of dessert - supplement € 5

Cheese as extra course € 16

## **Wine of drink pairing**

Wine or non-alcoholic € 7,50 per glass

Would you like something special?

Our sommelier has selected exclusive wine to accompany a number of courses.

Ask about the possibilities.

# Simple. Menu

## **North Sea Crab**

*Tom kha kai - Couscous - Cucumber*

## **Raw Marinated Scallops \***

*Almond - White grape - Dragon*

## **Raviolo Ceps**

*Jerusalem artichoke - Pulses - Cumin*

## **Boeuf Bourguignon \*\***

*Smoked bacon - Eel - Mushroom*

## **Polder Lamb**

*Pistachio - Ras el hanout - Little Gem*  
*Or*

## **Wagyu A4 short rib 70 grams**

*I.P.V. + €48*

*Pistachio - Bordelaise - Little Gem*

## **Dutch vanilla \*\*\***

*Cerisa cherry - Tarragon - Quark*

## **Ruby Chocolate**

*Lambade strawberries - Yogurt - Hawthorn*