



Menu "LVJ" 🤖

Thinly sliced and torched wild prawns, salad with Dutch green asparagus, sweet and sour radish and Yuzu koshu mayonnaise

Dun gesneden en gebrande wilde gamba's, salade met Hollandse groene asperge, zoetzure rettich en mayonaise van Yuzu koshu

Panfried Sea bass with creamy fregola, Nduja, spring onion and tomato
Geroosterde zeebaars met romige fregola, Nduja, lente-ui en tomaat

Surprise dish from the history of "50 Years of LVJ" (++)
Surprise gerecht uit de historie van '50 jaar LVJ' (++)

Black-legged chicken with spring vegetables, pickled lemon and its own sauce
Zwartpoothoender met jonge voorjaarsgroenten, ingelegde citroen en z'n eigen jus

Variety of Dutch and French cheese
Assortiment van Hollandse en Franse kazen
Of/Or
Dessert "LVJ"

3- course 51,00 (choice between Sea bass and Chicken)
4- course 61,00 (excl. ++)
5- course 71,00

Wine suggestions for the "LVJ" menu:

Wit. Spanje. Iñigo (Rioja) Blanco 2022 Amézola de la Mora 44,50

Rood. Rhone. Côtes-du-Rhone 'la parts des vivants' 2024 Dom. Garon 41,50

Menu "LVJ" Vegetarian 🤖

3 course 45,00 4 course 54,50

Matching wines with the menus 9,00/glass
Or matching non-alcoholic alternatives from 8.00/glass

Les Entrées

Terrine of Dutch white and green asparagus, egg mimosa and wild garlic (V)

Terrine van Hollandse witte en groene asperges, ei-mimosa en daslook (V)

18,00

-met Iberico ham / -with Iberico ham

-Suppl. 5,00

Turnips salad with torched scallops and a buttermilk and green herbs vinaigrette

Salade van meiraapjes met gebrande coquilles St. Jacques en een vinaigrette van

karnemelk en groene kruiden

19,50

Potato rösti with rillettes and dried Iberico ham, pickles and horseradish

Aardappelrösti met rillettes en gedroogde ham van het Iberico varken, augurk en

mierikswortel

19,00

Foie gras terrine, pears compote and grilled ginger bread

Terrine van eendenlever met een compote van peren en gegrilde kruidkoek

20,00

Half lobster, grilled with tarragon butter, sweet potato salad (2 pers.)

Halve, met dragonboter, gegrilde zee kreeft, salade van zoete aardappel (2 pers.)

25,50 pp

Les Plats

Panfried halibut, ravioli with king crab, green asparagus and mousseline sauce

Gebakken heilbot, raviolis met koningskrab, groene asperge en Mousselinesaus

31,50

Slow-cooked rabbit leg with braised chicory, fresh morels and wild garlic

Langzaam gegaard konijnenboutje met gesmoorde witlof, verse morieljes en daslook

29,50

Tasting of Dutch lamb with its own jus, braised 'bimi' vegetables and a

garden peas cream

Proeverij van Hollands lam met z'n eigen jus, gesmoorde bimigroenten en

crème van tuinerwten

33,50

Pan fried sweetbread **LVJ** with a lobster and crayfish sauce, truffle tapenade

Gebakken kalfszwezerik **LVJ** met 'n saus van zee- en rivierkreeft en truffeltapenade

36,50

*Our dishes may contain allergens! If you have allergies or dietary requirements,
please let us know in advance.*