



# Herbs Garden Restaurant

Stel uw eigen 3-gangen diner samen voor 29,50  
Create your own 3-course menu for 29,50

## VOORGERECHTEN | STARTERS

<b>Soep van geroosterde tomaten</b> 	6,50
paprika – pimentón – geroosterd brood	
<b>Soup of roasted tomatoes</b>	
bell pepper – pimenton – toasted bread	
<b>Klassieke Caesar salade</b>	12,50
Romaine sla – ansjovis – spek – Parmezaanse kaas – gepocheerd ei	
<i>extra gegrilde kipfilet</i>	+4,50
<b>Classic Caesar salad</b>	
Romaine salad – anchovy – bacon – Parmesan cheese – poached egg	
<i>extra grilled chicken breast</i>	
<b>Burrata</b>	12,50
gemarineerde gemengde tomaatjes – rucola – basilicumolie	
<b>Burrata</b>	
marinated mixed tomatoes – rocket – basil oil	
<b>Eendenborst</b>	13,50
roodlof – gepekeld venkel – balsamico	(+1,50)
<b>Duck breast</b>	
red chicory – pickled fennel – balsamic	
<b>Tartaar van gerookte zalm</b>	13,50
zure room – dille – radijs – wasabi-crème – croutons	(+1,50)
<b>Smoked salmon tartare</b>	
sour cream – dill – radish – wasabi cream – croutons	

## NAGERECHTEN | DESSERTS

<b>Warme appel crumble</b> 	6,50
Warm apple crumble	
<b>Chocolade brownie – vanille ijs</b>	7,50
Chocolate brownie – vanilla ice cream	
<b>'Bourbon' vanilla crème brûlée – bessen</b>	7,50
'Bourbon' vanilla crème brûlée – berries	
<b>Koekjesdeeg – chocolade – yoghurt ijs</b>	8,50
(bereidingstijd ca. 10 minuten)	(+1,00)
Cookie dough – chocolate – yogurt ice cream	
(preparation time approx. 10 minutes)	

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSE

<b>Risotto van parelgort</b> 	17
paddestoelen – salie – vegan kaas – olijfolie	
<b>Pearl barley risotto</b>	
mushrooms – sage – vegan cheese – olive oil	
<b>Tagliatelle</b>	17
huisgemaakte pesto – rucola – Parmezaanse kaas – pijnboompitten	
<b>Tagliatelle</b>	
homemade pesto – rocket salad – Parmesan cheese – pine nuts	
<b>Huisgemaakte vegan burger</b> 	16,50
sesam- en nigella bol – vegan kruidenyoghurt – relish – augurken – sla – friet	
<b>Homemade vegan burger</b>	
sesam- en nigella bol – vegan kruidenyoghurt – relish – augurken – sla – friet	
<b>Nederlandse 'Natuurvlees' burger 200 gram</b>	18,50
brioche bol – stolwijker kaas – kruidenyoghurt – gerookt spek – rode uienrelish – augurken – friet	
<b>Dutch 'Natuurvlees' burger 200 grams</b>	
brioche bun – stolwijker cheese – herb yoghurt – smoked bacon – red onion relish – pickles – fries	
<b>Sliptong</b>	19,50
tartaarsaus – friet – salade	
<b>Sole</b>	
tartar sauce – fries – salad	
<b>Gegrilde zeebaarsfilet</b>	23,50
geroosterde wortelpuree – groene asperges – zeekraal – kruidenvinagrette	(+3,00)
<b>Grilled sea bass fillet</b>	
roasted carrot puree – green asparagus – samphire – herb vinaigrette	
<b>Lamsnek sous vide</b>	24,50
aubergine caviar – parelcouscous – kruiden – yoghurt	(+4,00)
<b>Lamb neck sous vide</b>	
aubergine caviar – pearl couscous – herbs – yogurt	
<b>Entrecote 225 g</b>	24,50
friet – sla – bearnaisesaus	(+4,50)
<b>Sirloin steak 225 g</b>	
fries – salad – béarnaise sauce	

## BIJGERECHTEN | SIDES

Salade   Salad	4
Friet   Fries	4
Krieltjes uit de oven   Potatoes from the oven	4

Visit our [WIND Sky Bar](#) for  
spectacular view, signature cocktails  
and much more...



Wind  
Sky Bar