

Om mee te beginnen

La Tordera Spumante Extra Dry 'Jelma's' | Italië | Veneto | Glera, Chardonnay, Pinot Grigio | **8,00 | 39,00**

Fris en opwekkend met de geur van ananas en rijpe appel

Laurent-Perrier La Cuvée Brut | Frankrijk | Champagne | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | **13,50 | 81,00**

Open, intens en goudkleurig met een fijne lang aanhoudende bubbel

Epi brood 5,00
Gezouten boter

Gillardeau oesters per stuk 4,75
Rode wijnazijn vinaigrette

Voor de borrel

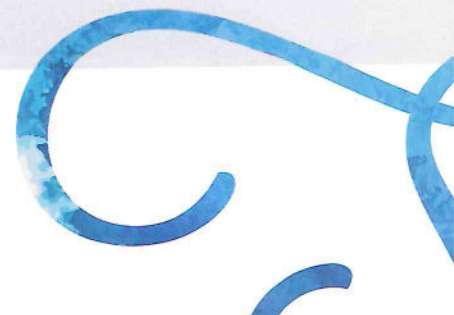
Rundvlees bitterbal 6,00
Mosterd | 6 stuks

Kreeft kroketjes 7,50
Cocktail saus | 6 stuks

Kaasrolletjes 6,00
Sweet chili | 6 stuks

Kaasplateau 12,00
4 kazen | begeleidende garnituren

Vorstelijk borrelen 30,00 | Vanaf 2 personen
Charcuterie | kaas | kreeft croquetjes | olijven



Lunchkaart

12:00 – 17:00 uur

Pijlstaartinktvis 7,00

Tempura | mango chili saus

Gamba 12,00

Knoflook | tomaat | olijf | 3 stuks

ŒUFS à la truffe 14,00

Hollandaise | paddenstoelen

Shakshuka 14,00

Labneh | hummus | focaccia

Zalm licht geroosterd 16,50

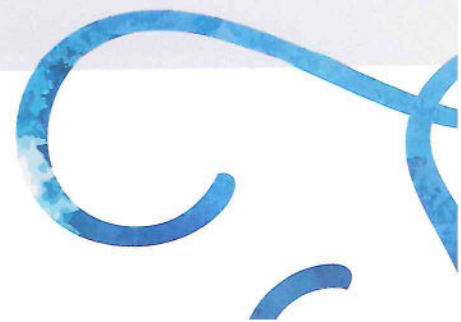
Salade little gem | avocado | rivierkreeft

Bavette-pulpo taco's 20,00

Salsa criolla | 2 stuks

Friet 5,50

Verse oogst | mayonaise



Sophie

— restaurant —

Sophies wereldreis 65,00 p.p. vanaf 17:00

Begeleidend wijnarrangement 4-gangen 29,50

Menu per tafel te bestellen vanaf 2 personen

Voorgerecht

Tonijn

Kalamata olijf | avocado | kruiden-olie

Tussengerecht

Coquille

Pata negra | sinaasappel compote

Hoofdgerecht

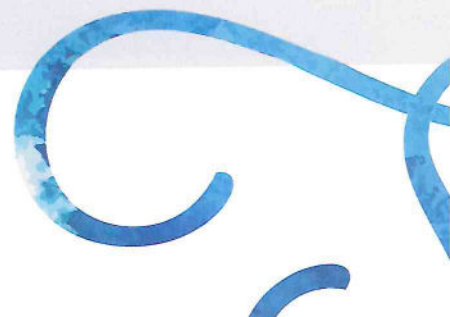
Sashi entrecote

Stilton-portjus | groene asperges | pomme dauphine

Dessert

Mascarpone

Hazelnoten | witte chocolade ijs



Sophies wereldreis vegetarisch 60,00 p.p.

Begeleidend wijnarrangement 4-gangen 29,50

Menu per tafel te bestellen vanaf 2 personen

Voorgerecht

Geitenkaas & aubergine
Hummus | granaatappel dressing

Tussengerecht

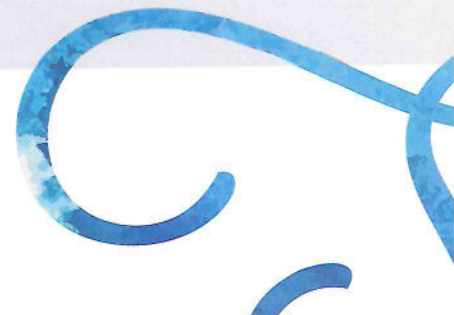
Shiitake
avocado | radijs | ponzu gember dressing

Hoofdgerecht

Geroosterde knolselderij
Pomme dauphine | groene asperges | café de paris

Dessert

Mascarpone
Hazelnoten | witte chocolade ijs



Voorgerechten

Beef tataki 15,00

Ponzu | gember | avocado

Coquilles Saint Jacques 2 schelpen 18,00

Pata negra | sinaasappel compote

Tonijn 18,00

Kalamata olijf | avocado | kruiden-olie

Gamba 14,50

Spaanse style | 3 stuks

Ricotta 10,00

Courgette | tomaten chutney

Geitenkaas en aubergine 15,00

Hummus | granaatappel dressing



Sophie

— restaurant —

Hoofdgerechten

Kalfswang 28,00

Japanse jus | bimi en bospeen

Lamsrack 29,00

Polenta | pesto | tomaten chutney

Tournedos 36,00

Stiltonport-jus | bospaddenstoelen | gepofte ui

Zeeduivel 34,00

Kreeftensaus | tagiatelle | mediterrane salsa

Risotto 26,00

Truffel | groene asperges | supplement coquilles 7,50

Knolselderij 24,00

Café de Paris | groene asperges | pomme dauphine

Bijgerechten

Friet 5,50

Verse oogst | mayonaise

Bimi & bospeen 8,00

Shiitake | soja blackbeens

Vegetarische loempia 9,00

Hoisin | 2 stuks

Desserts

Mascarpone 9,50

Hazelnoten | chocolade ijs

Crème brûlée 9,50

Tonka | gezouten karamelijs

Pistache financier 9,50

Witte chocolade ganache | yoghurt ijs

Kaasplateau 12,00

4 kazen | begeleidende garnituren

