



Betalingsvoorwaarden

Al onze prijzen luiden in SRD en zijn inclusief O.B.

Betaling kan contant of via Pinpas en Visa en Mastercard. Bij gebruik van een kaart met uitsluitend een zgn. 'magnetic strip' (zonder EMV chip/pincode functie) zijn wij genoodzaakt een foto van uw ID bewijs te maken en u te verzoeken de credit-card voucher te ondertekenen. Er worden geen credit card transacties meer uitgevoerd, waarbij het kaartnummer handmatig moet worden ingevoerd. Bij betaling contant worden ernstig gevlekte of beschadigde biljetten niet geaccepteerd. Wij accepteren de volgende US dollar biljetten: US\$ 100 vanaf serie 2013, US\$ 50 vanaf serie 2014, US\$ 20 vanaf serie 2003, US\$ 10 vanaf serie 2006, US\$ 5 vanaf serie 2008, US\$ 1 vanaf serie 1963.

à la carte menu

Voorgerechten

pompoensoep SRD 120

met huisgemaakte brazil notenkaas op krokante toast

broccoli aardappel crème soep met truffelolie SRD 120

camembert l'Hermitage SRD 230

gesmolten camembert, honing, tijm, knoflook, rucola, baquette

garnalencocktail SRD 170

sla | geroosterde cherry tomaatjes | Marie Rose saus | peterselie

sea food carpaccio SRD 270

flinterdunne tuna sashimi | gesauteerde garnalen | gebrande cocquiles
ingemaakte gember | wakame | mierikswortel creme | gember kroepoek
vingertopje sechuan poeder | lime

tuna tataki SRD 195

yellow fin tuna | bonito bitterbal | kwartelei | gekonfijte aardappelmunten
krokante chips met sesamzaad | reductie van oude balsamico
appelkappertjes | pompoen crème

escargots SRD 275

kruidenboter | peterselie | stokbrood

oven geroosterde kwartel (quail) SRD 335

rozemarijn | polenta | reductie van rode wijn

beef carpaccio SRD 160

ossenhaas | sla | pijnboompitten | krokantjes van parmezaan | kwarteleitje
basilicum dressing | gegrilde bruschetta

shrimp termidor SRD 240

spinazie en garnalen bedekt met gesmolten gruyère en gorgonzola
huisgebakken brioche broodje

caprese salade SRD 290

lokale ambachtelijke mozzarella kaas | tomaat | verse basilicum blaadjes
koudgeperste olijfolie | aceite balsamico | gekonfijte dadels | gegrilde bruschetta

à la carte menu

Hoofdgerechten steaks

alle steaks worden geserveerd met pompoen en doperwten crème | gegrilde polenta
zilverui | baby worteltjes | paddenstoelen | pommes noisettes

kies uw favoriete saus:

- knoflook en fijne kruidenboter Gratis
- champignon port saus SRD 55
- rode wijn demi-glace SRD 45



- knoflook chimichurri Gratis
- groene peperkorrel saus met cognac SRD 55
- béarnaise saus SRD 45

Extra's:

- gegrilde 9 oz lobster staart
- winter truffle tapenade SRD 40
- XL gegrilde garnalen SRD 90
- gefrituurde aardappelen à la pont neuf SRD 35
- medaillon foi de canard SRD 145

creekstone farms short bone porterhouse steak

560 gr / 900 gr: SRD 1890 / SRD 3050

creekstone farms bone-in ribeye steak (450 gr) SRD 1525

wagyu strip steak (225 gr) SRD 1525

creekstone farms ribeye steak

225 gr / 340 gr: SRD 840 / SRD 990

tomahawk steak (1200-1300 gr) SRD 3140

een onvergetelijke moment voor twee

ossenhaas tournedos (300 gr) SRD 360

à la carte menu

Hoofdgerechten

overige vlees, vis en seafood

licht gerookte malse eendenborst à l'orange SRD 440

krokant op de huid gebakken eend | bedje van appelschijfjes | foam van zoete aardappel suikererwten | rozemarijn | reductie van gekruide sinaasappelsap

kiprollade SRD 265

kippendij filet gevuld met rozemarijn, lente-ui, asperges, ingemaakte witte kool en gegrilde paprika
aardappel mousseline | knoflook crème | kippenjus

double barrel pork chop à la bayonnaise SRD 425

knoflook | tijm | laurierblad | aardappel au gratin dauphinois
baby bok choy met sesamzaadjes

heel lams 'rack' (400 gr) SRD 1000

krokante parmezaan-peterselie korst | kruiden risotto | gekonfijte knoflook
aubergine crème, kersentomaat, lamjus met port

op de huid gebakken noorse zalm filet SRD 475

knoflookboter met citroen | spruitjes
gekonfijte witlof | courgette chutney

bang bang SRD 310

in de oven gebakken met een krokante boterkorst | tajerblad crème
broccoli | sebi jari | cassave noisettes
keuze uit: dragon beurre blanc saus of rode-wijnsaus met rozijnen

gegrilde lobsterstaart (9 oz)

knoflookboter | romeinse sla | aardbeien | mango | zwarte olijf
gemarineerde zilverui | witte wintertruffel | gegrilde ananas
croutons | sesamzaadjes | frambozen vinaigrette

à la carte menu

Hoofdgerechten

overige vlees, vis en seafood

linguine pasta seafood SRD 490

bang bang | gerookte Noorse zalm snippers | gegrilde garnalen
tomatentapenade | verse dille | parmezaan | paprika | wortelen | selderij

linguine pasta à l'Hermitage

-gegrilde kipfilet SRD 155

-USA ribeye steak (125 gr) SRD 365

-ossenhaas (125 gr) SRD 245

-garnalen (7st large) SRD 350

-parmigiano reggiano d.o.p aan tafel bereid
in het wiel / addition SRD 70

-olio e aglio (olijfolie en knoflook): Gratis

-verse ontvelde tomaat in olijfolie
gesauteed: Gratis

-parmezaan roomsaus keuken bereid: Gratis

-extra portie geraspte parmigiano reggiano
d.o.p SRD 60

à la carte menu

Nagerechten

robinson crusoe SRD 135

een eiland van kokos marshmallow, chocolade crumble en limoncello bonbons omringd door een rode zee van fruit

ban & mel SRD 125

caramel crème | in rum geweekte banaan | vanille korstje | toffee ice cream

tiramisu SRD 100

mascarpone | cacao | lady fingers | amaretto

strictly chocolade SRD 95

mousse van puur chocola met een cognac parfum
chocolade crumble | groeiend mintblad

crème brulee SRD 80

klassiek Frans met een ondeugend tintje

friandises voor 2 SRD 175

4 heerlijke chocoladebonbons

ice age SRD 175

assortiment huisbereide ice cream | chocolade crumble & chips

poires 'belle helene' SRD 195

in Chardonnay gepocheerde peer | pure chocolade druppels | vermouthe ice cream
gebrande merengue

reypenaer proeverij SRD 190

4 typen hollandse reypenaer kaas
notenbrood | tomaat/thijm chutney | lokale seizoen marmelade
druiven en gepocheerde abrikoos saté