

# Wijnen per glas

## MOUSSERENDE WIJNEN

<b>Mistinguett Cava Brut Bio Organic</b> Spanje, Penedès macabeo, parellada, xarel-lo fris   peer   levendig   appel   brioche	€6	€35
<b>Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Rosé Brut</b> Frankrijk, Elzas pinot noir feestelijk   aromatisch   aardbei   kersen	€8	€47
<b>Marcel Moineaux Blanc de Blancs Grand Cru Brut</b> Frankrijk, Champagne chardonnay noten   witte bloemen   perzik   boter	€10	€58

## WITTE WIJNEN

<b>Lavila - Blanc</b> Frankrijk, Côtes de Gascogne colombard, ugni blanc sappig   limoen   witte peper   perzik	€5,50	€27
<b>Catch &amp; Release</b> Frankrijk, Pay d'Oc sauvignon blanc stuiwend   tropisch fruit   citrus   strak	€6	€29
<b>Vignamato - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico</b> Italië, Marken verdicchio fris   appel   zacht   groene kruiden	€6	€30
<b>Vallée Blanche - Vieilles Vignes</b> Frankrijk, Languedoc viognier aromatisch   banaan   verfrissend floraal   mango	€7	€34

# LEMONGRASS

# Wijnen per glas

<b>San Martino - Pinot Grigio</b> Italië, Venetië pinot grigio bloemig   soepel   verfrissend   licht	€7	€34
<b>La Grande Merveille - Chardonnay</b> Frankrijk, Languedoc chardonnay rond en zacht   perzik   tropisch fruit   vanille	€7	€35
<b>Domaine des Deux Arcs - Les Demoiselles</b> Frankrijk, Loire chenin blanc bloemen   wit fruit   accenten van toast   fris	€8	€38
<b>Ermita Veracruz - Verdejo Cepas Viejas</b> Spanje, Rueda verdejo stuvend   sappig   groene appel   kruiden	€8	€39
<b>Gustave Lorentz - Riesling Réserve</b> Frankrijk, Elzas riesling Granny Smith   vol   limoen   krachtig	€8	€40
<b>Domaine Thibault - Pouilly-Fumé</b> Frankrijk, Loire sauvignon blanc strakdroog   frisse citrus   kruisbes   vuursteen	€9	€44
<b>Fillaboa - Albariño</b> Rías Baixas, Spanje albariño fris   citrus   aromatisch   appel   tropisch fruit	€9	€44
<b>Paulo Laureano - Maria Teresa</b> Portugal, Alentejo verdelho zacht   citrus   romig   gebalanceerd   tropisch	€9	€45
<b>Louis Jadot - Couvent des Jacobins</b> Frankrijk, Bourgogne chardonnay harmonieus   grapefruit   perzik   boterbloem	€10	€49

# LEMONGRASS

---

# Wijnen per glas

## ROSÉ WIJNEN

<b>Lavila - Rosé</b> Frankrijk, Languedoc cinsault, syrah rood fruit   licht   witte peper   sappig	€6	€29
<b>Guillaume &amp; Virginie Philip - MiP Classic</b> Frankrijk, Provence cinsault, syrah, grenache perzik   rozenblaadjes   citrus   rood fruit	€8	€40

## RODE WIJNEN

<b>Lavila - Rouge</b> Frankrijk, Languedoc grenache, merlot soepel   cassis   specerijen   framboos	€5,50	€27
<b>Solenne - Negroamaro-Primitivo</b> Italië, Puglia negroamaro, primitivo kers   pruim   braam   vanille   chocolade	€6	€29
<b>Domaine de Grangeneuve - L'Initiale H</b> Frankrijk, Rhone grenache, syrah expressief   braam   aardbei   soepele tannines	€7	€35
<b>Serre de Guéry - Adoration</b> Frankrijk, Pay d'Oc mourvedre gepolijste tannines   kruidig   zwart fruit   krachtig	€8	€39
<b>Barón de Ley - Reserva</b> Spanje, Rioja tempranillo, graciano, maturana krachtig   rijp rood fruit   kruiden   mocca   vanille	€9	€44
<b>Domaine Chavy-Chouet - 'La Taupe'</b> Frankrijk, Bourgogne pinot noir drop   zwarte bessen   verfijnd hout   kruidigheid	€10	€48

# LEMONGRASS

---

# Lemongrass menu- en wijnarrangement

**Onze lunch-en dinermenu's zullen per week wisselen en zorgvuldig door onze chef worden samengesteld.  
Bij het wijnarrangement wordt u geadviseerd in uw keuzes.**

Heeft u allergieën? Laat het de bediening weten.

## LUNCH

2-gangen menu €30

3-gangen menu €35

## DINER

3-gangen menu €50

4-gangen menu €60

## WIJN

2 glazen €16

3 glazen €24

4 glazen €32

# LEMONGRASS

# LUNCH AANRADERS

<b>Caesarsalade (optioneel met kip of gerookte zalm + €5)</b> little gem   gekookt ei   Parmezaan   croutons	€14
<b>Lauwwarme witlofsalade</b> peer   paddenstoelen   blauwe kaas	€15
<b>Steak tartaar</b> kletskep van Parmezaan   cornichon   bieslookolie	€16
<b>Mini brioche burger (optioneel met eendenlever + €6)</b> truffeljus   relish van rode ui	€14
<b>Garnalenkroketjes</b> toast   cocktailsaus	€18
<b>Tonijn tataki</b> komkommer   unagi-truffelsaus   avocado	€17
<b>Vongole</b> Lemongrasssaus   lavasolie	€19
<b>Bouillabaise</b> saffraan   tomaat   rouille	€22

# OESTERS

<b>Apéro nr. 4</b> uit Frankrijk romig   ziltig	6 of 12 stuks	€21 / €40
<b>Zeeuwse creuse nr. 2</b> uit de Oosterschelde, Zeeland ziltig   fruitachtige accenten	6 of 12 stuks	€21 / €40
<b>Umami nr. 4</b> wilde Ierse oester, in Zeeland gegroeid met een Japanse smaakbeleving hartig   zoet   ziltig   vol van smaak	6 of 12 stuks	€24 / €46
<b>Oesterproeverij</b> drie verschillende soorten oesters	6 of 12 stuks	€22 / €42

Onze oesters worden geserveerd met sjalottenvinaigrette en citroen.

# LEMONGRASS

---

# OM MEE TE BEGINNEN

Lemongrass's charcuterie €27,50

Jambon bayonne €15

Broodje €7

Vigo's tonijndip | Jersey boter

## Koude voorgerechten

<b>Steak tartaar</b> kletskep van Parmezaan   cornichon   bieslookolie	€16
<b>Rouleaux van gemarineerde zalm</b> Lemongrassvinaigrette   nori   gerookte kruidenmayonaise	€15
<b>Tonijn tataki</b> komkommer   unagi-truffelsaus   avocado	€17
<b>Terrine van eendenlever</b> gerookte paling   hoisin   mierikswortel	€22
<b>Lauwarme witlof salade</b> peer   paddenstoelen   blauwe kaas	€15

## Warme voorgerechten

<b>Coquille</b> pastinaakcrème   kreeftensaus   krokante enoki	€18
<b>Krokant gebakken kalfszwezerik</b> macademia crumble   Granny Smith   schuim van kastanje en tonkaboon	€18
<b>Mini brioche burger (optioneel met eendenlever + €6)</b> truffeljus   relish van rode ui	€14
<b>Vongole</b> Lemongrasssaus   lavasolie	€19
<b>Lauwarme kreeftentartaar</b> pompoen   cognaccrème   schaaldierenbisque	€22
<b>Garnalenkroketjes</b> toast   cocktailsaus	€18

# LEMONGRASS

# Hoofdgerechten

<b>Noordzeetong</b> friet   little gemsalade	dagprijs
<b>Vangst van de dag</b>	dagprijs
<b>Bouillabaise</b> saffraan   tomaat   rouille	€22
<b>Scholfilet</b> Lemongrass Hollandaise   snijbonen   mousseline van zwarte knoflook	€26
<b>Gegrilde bavette</b> knolselderijcrème   paddenstoelen   marmelade van ui   truffeljus	€28
<b>Steak frites</b> little gemsalade   pepersaus	€25
<b>Orzo</b> paddenstoelen   truffel   groene asperge	€23

## BIJGERECHTEN

**Friet met huisgemaakte mayonaise €5**

**Little gemsalade €4**

**Spinazie €4,50**

**Gewokte groenten €5**

*Voor de kleintjes*

**Krokante kip of visfilet €15**

frietjes | salade

+

**Kinderijsje**

# LEMONGRASS

# NAGERECHTEN

## Moelleux €10

hazelnootijs | cassisgel | chocolade crumble

## Lemongrass cheesecake €10

lemon curd | yoghurtijs

## Suikerbrood-wentelteefje €10

kaneelijs | stoofpeer

## Kaasplank €14

5 soorten kaas | appelstroop | vijgenbrood

## Friandises €9

lekkers voor bij de koffie of thee

## DESSERT WIJNEN

### Château de la Peyrade Muscat de Frontignan

€6

Frankrijk, Languedoc  
muscat

friszoet | honing | aromatisch | vanille | acacia

### Château Violet - Sauternes

€7

Frankrijk, Bordeaux

semillon, sauvignon blanc, muscadelle  
gedroogd geel fruit | vanille | rijk | zoete citrus

### Domaine de Baumard

#### Coteaux du Layon Carte d'Or

€8

Frankrijk, Loire  
chenin blanc

lentebloesem | elegante zuren | peer | mineraliteit

### Bodegas Hidalgo La Gitana Pedro Ximénez Triana

€9

Spanje, Jerez  
pedro ximénez

pruimen | toffee | honing | rozijnen

### Bodegas y Viñedos El Sequé Dulche Monastrell

€10

Spanje, Alicante  
monastrell

expressief fruit | harmonieus | balsamico | fris

## SPECIAL COFFEE

### Lemongrass coffee

€8

Cognac | caster sugar | cream

### Irish coffee

€8

Jameson | caster sugar | cream

### Spanish coffee

€8

Licor 43 / Tia Maria | cream

### Italian coffee

€8

Amaretto Disaronno | cream

### Dom coffee

€8

Dom Benedictine | cream

### Baileys coffee

€8

Baileys | cream

### Espresso Martini

€8

Wodka | Kahlua | espresso

# LEMONGRASS