



The
COLLEGE

DINNER



VOORGERECHTEN | STARTERS

SOUP OF THE DAY

9.50

Informeer bij het personeel over de soep van de dag

Ask the staff about the soup of the day

BEEF CARPACCIO

13.50

Carpaccio van rundvlees | truffelcrème | rucola | pijnboompitten | Parmezaanse kaas

Beef carpaccio | truffle cream | arugula | pine nuts | Parmesan cheese

◆ GOAT CHEESE SALAD

13.50

Geitenkaas | gemengde salade | rode biet | hazelnoot | balsamico vinaigrette

Goat cheese | mixed salad | beetroot | hazelnut | balsamic vinaigrette

MARINATED SALMON

14.50

Gemarineerde zalm | gemengde salade | kervelmayonaise | gedroogde tomaatjes

Marinated salmon | mixed salad | chervil mayonnaise | dried tomatoes

◆ TOMATO TARTARE

14.50

Tomaat | burrata | sjalot | bieslook | verse kruiden sla | balsamico siroop

Tomato | burrata | shallot | chives | fresh herb lettuce | balsamic syrup

STEAK TARTARE

15.50

Rundvleestartaar | suikersla | zoetzure groenten | kwartelei | olijfolieschuim | crouton

Beef tartare | sugar lettuce | sweet and sour vegetables | quail egg | olive oil foam | croutons

TUNA TATAKI

15.50

Verse tonijn | avocado crème | yuzu parels | gember soja vinaigrette | tomaat dashi gel

Fresh tuna | avocado cream | yuzu pearls | ginger soy vinaigrette | tomato dashi gel

BISQUE

17.50

Schaaldierensoep | Hollandse garnalen | kokos | crostini

Shellfish soup | Dutch shrimps | coconut | crostini



HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

VAL DIEU	23.50
Val Dieu kaas krieltjes crème van bataat seizoensgroenten vijgencompote <i>Val Dieu cheese baby potatoes sweet potato cream seasonal vegetables fig compote</i>	
PASTA TRUFFLE	24.50
Tagliatelle pasta truffelroomsaus gebakken paddenstoelen Parmezaanse kaas <i>Tagliatelle pasta truffle cream sauce fried mushrooms Parmesan cheese</i>	
STEAK TARTAR	24.50
Rundvleestartaar suikersla zoetzure groenten kwartelei olijfolieschuim crouton frites <i>Beef tartar sugar lettuce sweet sour vegetables quail egg olive oil foam croutons frites</i>	
GUINEA FOWL	25.50
Parelhoen crème van gekarameliseerde ui seizoensgroenten gratin dragon-mosterdjus <i>Guinea fowl cream of caramelized onion seasonal vegetables gratin tarragon mustard gravy</i>	
DUCK BREAST	26.50
Eendenborstfilet gratin seizoensgroenten crème van bataat sinaasappel jus de veau <i>Duck breast fillet gratin seasonal vegetables sweet potato cream orange juice de veau</i>	
COD FISH	28.50
Kabeljauwfilet krieltjes crème van doperwt seizoensgroenten citrus beurre blanc <i>Cod fillet baby potatoes pea cream seasonal vegetables citrus beurre blanc</i>	
SALMON AU PAPILLOTTE	29.50
Zalmfilet venkel wortel tomaat courgette dille knoflook-citroenboter <i>Salmon fillet fennel carrot tomato zucchini dill garlic lemon butter</i>	
STEAK FRITES (150GR/225GR)	24.50/31.50
Steak groene salade bearnaise- of pepersaus frites <i>Steak green salad bearnaise or pepper sauce frites</i>	



NAGERECHTEN | DESSERTS

DAME BLANCHE

9.50

Vanille roomijs | chocoladesaus | slagroom
Vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream

CRÈME BRÛLÉE

10.50

Crème Brûlée | vanilleroom | gekarameliseerde suiker | vanille roomijs
Crème Brûlée | vanilla cream | caramelized sugar | vanilla ice cream

LEMON TART

11.50

Citroentaartje | meringue | rood fruit
Lemon tart | meringue | red fruit

STRAWBERRY ROMANOFF

12.50

Verse aardbeien | crumble | sabayon
Fresh strawberries | crumble | sabayon

CHEESE BOARD

14.50

4 soorten kaas | kletzenbrood | kweepeer chutney | appelstroop
4 types of cheese | fig and nut bread | quince chutney | apple syrup

DESSERT TO SHARE

17.50

Proeverijtje van 3 verschillende desserts voor 2 personen
Tasting of 3 different desserts for 2 persons

SHARE YOUR FOOD EXPERIENCE WITH US
@RESTAURANTTHECOLLEGE

 @RESTAURANTTHECOLLEGE  RESTAURANTTHECOLLEGE