

Dinner Time

**Albert Einstein once said:
“Time is an illusion.”**

**But a day filled with work and meetings
can make time feel very real.**

**Leisure doesn’t understand time. It tells
the clock to stand still. Makes the watch
unnecessary.**

It is a moment to stop and discover.

**That’s why our seasonable experience menu and
classic dinner menu are full of new culinary treasures you’ll
never forget.**



Autumn Experience Menu

STARTERS VOORGERECHTEN

Albacore Tuna | Tartare of albacore tuna with preparations of cucumber, lime, dill, gel of sushi vinegar and puffed quinoa

Tartaar van albacore tonijn met bereidingen van komkommer, limoen, dille, gel van sushi azijn en gepofte quinoa

Truffled Entrecote | Thinly sliced smoked entrecote with fresh truffle, grilled Penny Bun, chips of Villette Noir, 64° truffle egg yolk and beet leaves

Dun gesneden gerookte entrecote met verse truffel, gegrilde Konings Boleet, chips van villette noir, 64° truffel eidooier en bietenblad

Couscous Refashioned | Couscous of rice with grilled zucchini, forest mushrooms, legume salad, vinaigrette of Ras el Hanout and dragon chips

Couscous van rijst met gegrilde courgette, bospaddenstoelen, peulvruchtensalade, vinaigrette van Ras el Hanout en dragonchips

ENTREMETS TUSSENGERECHTEN

Lobster Bisque | Homemade bisque with stir-fried black tiger prawns and a shot of Cognac on the side

Huisgemaakte kreeftensoep met gewokte black tiger gamba's en een shot Cognac 'on the side'

Coquille meets Pata Negra | Grilled coquilles with thinly sliced Pata Negra, inlaid autumn vegetables and a red port mayonnaise

Gegrilde coquilles met dunne Pata Negra, ingelegde herfstgroenten en een rode port-mayonaise

Beetroot Lovers | Mousse of goat cheese & beetroot with chioggia beet, gel of beetroot, a sweet and sour dressing of beetroot, covered with walnuts and aceto caviar

Mousse van geitenkaas & rode biet met chioggia biet, gel van rode biet, zoetzuur van rode biet, sneeuw van walnoot en kaviaar van aceto

MAINS HOOFDGERECHTEN

Vesper's Brill | Fillet of brill with risotto of lovage, shells, preparations of carrot and a coconut-lime beurre blanc

Grietfilet met risotto van lavas, schelpjes, bereidingen van peen en kokos-limoen beurre blanc

Black Angus Two Ways | Simmered and sautéed Black Angus Flat Iron Steak with a roll of cabbage, sautéed Chanterelles, cream of parsnip, stir-fried spinach and a gravy of duck liver

Gesudderde en gesauteerde Black Angus sucadevlees met een rolletje van spitskool, gebakken Cantharellen, crème van pastinaak, gewokte spinazie en jus van eendenlever

Caramelized Shropshire | Caramelized Shropshire Blue with crispy polenta, baby corn, fennel and orange

Gekarameliseerde Shropshire Blue met krokante polenta, babymais, venkel en sinaasappel

CHEESE & SWEETS NAGERECHTEN

Dutch Cheese Platter | Choose three cheeses from the selection of our cheese specialist:

Kies drie kazen uit, uit de selectie van onze kaasspecialist:

- I **Goat Cheese - cumin** Landgoed geitenkaas - komijn
- II **Goat Cheese - clove** Landgoed geitenkaas - kruidnagel
- III **Remeker - ripe** Remeker - rijp
- IV **Kernhem - hop** Kernhem - hop
- V **Delfts Blue Cheese - blue vein** Delft's blauw - blauwader

Chocolate & Egnog | Chocolate drop with eggnog mousse, caramelized white chocolate and a dark chocolate ball

Chocoladedruppel met een mousse van advocaat, gekarameliseerde witte chocolade en een pure chocoladebol

Sparkling Frankenthaler | Sparkling Frankenthaler grapes with curd, sweet leaf and sorbet of green apple

Gemousseerde Frankenthaler druiven met bavarois van hangop, honingkruid en sorbet van groene appel

Vesper's Seasonable EXPERIENCE MENU

Courses

2-course - 2-gangen	32, ⁵⁰
3-course - 3-gangen	39, ⁵⁰
4-course - 4-gangen	49, ⁵⁰

Wine Pairing

2-course - 2-gangen	15,-
3-course - 3-gangen	22, ⁵⁰
4-course - 4-gangen	30,-



Rules of Vesper's Autumn Menu

- Feel free to select for each course whatever you would like
- Up to 8 people per table
- Autumn Experience Menu for the whole table
- Please ask our crew about our wine suggestions

Vesper's Classic

DINNER MENU

Mains

HOOFDGERECHTEN

Oysters, half a dozen

Served on crushed ice with cucumber & raspberry vinaigrette
Half dozijn geserveerd op ijs met komkommer & frambozen-vinaigrette

#3 Gillardeau 26,⁵⁰

Charcuterie

2,29 Oz. 65 gram

Brandt & Levie*

Dry sausage, droge worst 12,-

Spain's Finest*, Pata Negra

Het beste uit Spanje 17,⁵⁰

*with Manchego cheese 4,- extra

*met Manchego kaas 4,- extra

Starters

VOORGERECHTEN

Classic Steak Tartare

Classic tenderloin steak tartare with a poached egg, toast, chives mayonnaise and grilled little gem

Klassieke steak tartaar van ossenhaas met een gepocheerd hennet ei, toast, bieslookmayonaise en gegrilde little gem

15,-

Crispy Sunflower Goat Cheese 🌿

Salad with green asparagus, candied apples, pecans and caperberries

Salade met groene asperges, gesuikerde appeltjes, pecannoten en kapperappeltjes

13,-

Dutch Shrimp Cocktail

Dutch shrimp cocktail, traditionally prepared and served with apple, chives, toast and cocktail sauce

Hollandse garnalencocktail op klassieke wijze met appel, bieslook, toast en cocktailsaus

17,-

Avocado Delight 🌿

Fresh avocado, poached egg, marinated coeur de boeuf tomato, Pecorino cheese and spicy bell pepper salsa

Verse avocado, gepocheerd ei, gemarineerde coeur de boeuf tomaat, Pecorino kaas en pittige puntpaprika salsa

13,-

Lobster Bisque

Homemade bisque with stir-fried black tiger prawns and a shot of Cognac on the side

Huisgemaakte kreeftensoep met gewokte black tiger gamba's en een shot Cognac 'on the side'

14,-

Rilette of Goose

Confined gooseberry bowl, traditionally prepared with roasted brioche bread and apple-onion chutney

Gekonfijte ganzenbout, op klassieke wijze, geserveerd met geroosterd brioche brood en appel-ui chutney

15,-

Irish 'Dry Aged' Tenderloin, 6,35 Oz.

28,-

Sautéed tenderloin with pan-fried field mushrooms, flat beans, potato gratin and a coarse mustard sauce

Gesauteerde ossenhaas, 180 gram, met gebakken akkerchampignons, snijbonen, aardappelgratin met een grove mosterdjus

Wolffish v.s. Chorizo

22,-

Pan-fried wolffish fillet with Chorizo, oil of Chorizo, black risotto, roasted bell pepper and mango

Gebakken zeewolffilet met Chorizo, Chorizo-olie, zwarte risotto, gepofte puntpaprika en mango

Vesper's Ratatouille 🌿

21,-

Delicate ratatouille with an American pancake of sweet potato and Taleggio cheese

Fijne ratatouille met een American pancake van zoete aardappel en Taleggio kaas

Tagliatelle Shells & Shrimps

24,-

Fresh pasta with vongole, calamares, prawns and mussels, served in a sauce of fresh tomatoes, garlic and green herbs

Verse pasta met vongole, calamares, gamba's & mosselen geserveerd in een saus van verse tomaten, knoflook en groene kruiden

Vesper's Classic Burger

17,-

MRY beef burger, 7.05 Oz., coeur de boeuf tomatoes, chive mayonnaise, bacon and Reypenaer cheese, served with fries and lettuce on a brioche bun

MRIJ burger, 200 gram, met coeur de boeuf tomaat, bieslookmayonaise, bacon en Reypenaer kaas, geserveerd met friet en kropsla op een brioche broodje

Vesper's Yellow Curry 🌿

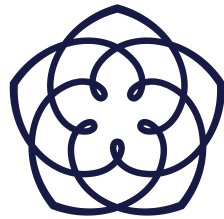
21,-

Homemade yellow curry served with basmati rice, Oriental vegetables and crackers from Bali – *you can choose between tofu and prawn*

Huisgemaakte gele curry geserveerd met basmatirijst, Oosterse groenten en Bali kroepoek – *U heeft de keuze uit tofu of garnalen*

Cheese & Sweets

NAGERECHTEN



Dutch Cheese Platter

Choose 3, 4 or 5 cheeses from the selection of our cheese specialist

Kies 3, 4 of 5 kazen uit de selectie van onze kaasspecialist

I	Goat Cheese - cumin	Landgoed geitenkaas - komijn		
II	Goat Cheese - clove	Landgoed geitenkaas - kruidnagel	Choose 3:	10,-
III	Remeker - ripe	Remeker - rijp	Choose 4:	13,-
IV	Kernhem - hop	Kernhem - hop	Choose 5:	16,-
V	Delfts Blue Cheese - blue vein	Delft's blauw - blauwader		

Vesper's Red Fruit Cheese Cake

9,-

Homemade cheesecake with raspberry-sorbet ice cream and red fruit

Huisgemaakte cheesecake met frambozen-sorbetijs en rood fruit

Soup Côtes du Rhône

9,-

With yogurt ice cream en marinated strawberries

Met yoghurtijs en gemarineerde aardbeien

Coffee & Friandises

7,- p.p.

Homemade sweet delights with a coffee of your choice

Huisgemaakte zoete zaligheden met een koffie naar keuze

A Fully Stocked Digestif Menu Is Waiting For You.

Please Ask Our Staff.

Vraag gerust de bediening naar ons "Digestif Menu" met likeuren, Cognacs, dessertwijnen, overige digestieven & speciale koffie's

Please notify us if you have any food allergies
Heeft u een allergie? Meld het ons

