

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.**



Winter Experience Menu

STARTERS VOORGERECHTEN

Tataki of Ostrich | Tataki of ostrich with wakame, thinly sliced raw salad of carrot, leek, rettich, asparagus sprouts and radish with an oriental vinaigrette
Tataki van struisvogel met wakame, flinterdunne rauwkost van wortel, prei, rettich, asperge kiemen en radijs met een Oosterse vinaigrette

Sockeye Salmon | Slow-cooked sockeye salmon with preparations of beetroot, crispy potato and tips of green asparagus
Zachtgegaarde sockeye zalm met bereidingen van rode biet, krokante aardappel en groene aspergetips

Scallops & Cauliflower | Roasted scallops with preparations of cauliflower, hazelnuts & beurre noisette
Geroosterde coquilles met bereidingen van bloemkool, hazelnootjes & beurre noisette

ENTREMETS TUSSENGERECHTEN

 **Vesper's Garden** | Surprising preparations of winter vegetables
Verrassende bereidingen van winterse groenten

Sweetbread | Crispy sautéed sweetbread of veal with stir-fried spinach, shii-take and a foamy lobster sauce
Krokantgebakken zwezerik met gewokte spinazie, shii-take en schuimige jus van kreeft

MAINS HOOFDGERECHTEN

Henk's Halibut | Pan fried halibut with a lemon & thyme risotto, green asparagus, baby carrots, zucchini, yellow carrots and a smoked beurre blanc
Gebakken heilbot met een risotto van citroen & tijm, groene asperge, bospeen, courgette, gele wortel en gerookte beurre blanc

Black Angus | Grilled Black Angus entrecote with candied potato, eggplant tartare, grilled spring onions, "vitelotte noir paper" and a sauce of Beurre Café de Paris
Gegrilde Black Angus entrecote met gekonfijte aardappel, tartaar van aubergine, gegrilde bosui, "papier van vitelotte noir" en jus van beurre Café de Paris

 **Pearl Barleys Mushrooms** | Richly filled barley risotto with forest mushrooms and a cream of caramelized pumpkin, candied leeks, parsley oil, earthy raw vegetables and a crisp of Parmesan
Rijkge vulde bospaddenstoelenrisotto van parelgort met crème van gekarameliseerde pompoen, gekonfijte prei, peterselieolie, aardse rauwkost en een krokant van Parmezaan

CHEESE & SWEETS NAGERECHTEN

French Cheese Platter | Three French cheeses from the selection of our cheese specialist:
Drie Franse kazen uit de selectie van onze kaasspecialist Peter den Elzen:

- I **Vacherin Mont d'Or** uit het pays vaudois in het Franse departement Doubs
- II **Comté** uit de Jura, uit de Franche-Comté
- III **Fourme d'Ambert** uit Saint-Just in het bergachtige gebied van de Puy-de-Dôme

Blood Orange Parfait | Parfait of blood orange with in ginger and red pepper marinated blood orange, cream of mascarpone and a passion fruit meringue
Parfait van bloedsinaasappel met in gember en rode peper gemarineerde bloedsinaasappel, crème van mascarpone en passievruchten meringue

Pure & Exotic | Preparations of dark chocolate with a caramel-pineapple chutney, persimmon and grapefruit segments
Bereidingen van pure chocolade met een ananas-karamel chutney, kaki en grapefruit segmentjes

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 Winter Menu

- Feel free to select for each course whatever you would like
- Up to 8 people per table
- Winter 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 henne 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 akkerchampionns, 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 🌿

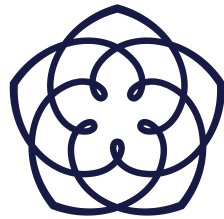
21,-

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

