



THE MENU

VOOR “BEKT LEKKER”

COQUILLE

gazpacho, aardbei, gepofte quinoa, kruidensla
negentien euro vijftig

OESTER EN KAVIAAR

panna cotta van oester, saus van champagne, kaviaar
achtentwintig euro vijftig

GESTOOFDE KALFSWANG

appel, braam, geitenkaas, citroentijm
zeventien euro vijftig

CEVICHE VAN KOOLRABI

gemarineerde pistache, koriander, shiso, borage
zeventien euro

STEAK TARTARE VAN WATERMELOEN

pane carasau, bieslook, gepekeld eierdooier, savora mosterd
veertien euro vijftig

AMÊIJOAS PICANTE

mosselen, gerookte karnemelk, chouriço piri piri, gebarbecued brood
achttien euro

TOMPOUCE VAN TOM

filodeeg, tonijn, eendenlever mousse, peer, rode biet, ajo blanco saus
twintig euro vijftig

“LEKKER WORSIE” VAN DE CHEF — RIK ROOVERS

jalapeño en gerookte cheddar van Worsie, maiscrème, brioche
vijftien euro vijftig

HOOFD “DE ECHTE BEUKERS”

EEND

gekonfijt, gel van sinaasappel, gebrande bimi, wortel
negenentwintig euro vijftig

ZEEDUIVEL

spitskool, kerrie, schuim van paling, gele biet
achtentwintig euro vijftig

SHELLSTEAK (VIJFHONDERD GRAM)

Hollands weiderund, dryaged, roseval aardappel, cavollo nero
drieënzeventig euro vijftig (30 minuten)

AUBERGINESTEAK

romesco saus, zoetzuur sjalot, gedroogde olijven, kappertjes
twintig euro vijftig

GROENTEN SPIES

gerookte rijst, yoghurt, harissa, gebrande druiven
negentien euro

SHORT RIB

vierentwintig uur geeraard, eigen jus, mousseline met blauwaderkaas, radijs
eenendertig euro vijftig

SIDES “VOOR ERBIJ”

LITTLE GEM MET PARMEZAANSE KAAS

zes euro vijftig

RATATOUILLE

paprika, courgette, tomaat, padron
negen euro vijftig

FRIETJES

zes euro



THE MENU

DESSERT “DE TOETJES VAN TIEL”

MELOEN

granité mescal, cantaloupe, thaise basilicum, grapefruit
zeventien euro vijftig

CHOCO TIEL DIFFERENTA

taart, sobet en creme van chocolate
zestien euro vijftig

CRÈME CATALANA ESPUMA

je weet wel, dat dessert uit Spanje met vanille en sinaasappel
elf euro vijftig

TIEL'S CLASSIC DESSERT

entrecote dry aged in koffie, sinaasappel olie,
gekarameliseerde hazelnoten en vanille-ijs
zeventien euro vijftig

“DA'S KAASSIE”

kaasjes op een plankje van het Kaasplatau
eenentwintig euro vijftig

BITES “HAPPIE MET EEN SAPPIE”

PAN CON TOMATE

vier euro vijftig

HAM VAN RIB-EYE MET JENEVER-AZIJN

zestien euro vijftig

OESTERS “À LA TIEL”

vijf euro vijfentwintig (p/s)

FISHCRACKERS MET KABELJAUWCRÈME

acht euro vijfentwintig

KAAS KROKETJES ÓF SERRANOHAM KROKETJES

zeven euro vijftig (drie stuks)

TOAST LEVERMOUSSE

ingelegde kersen, chocolate, stroop van roodewijn
twaalf euro vijftig (p/s)

ARTISJOK MET TRUFFEL EN CRÈME FRÂCHE

elf euro vijftig

BROOD MET CITROENBOTER

zeven euro vijftig