



## DESSERT

### “DE TOETJES VAN TIEL”

#### PECAN TRIFLE

mousse, crumble, gekarameliseerde cantharel  
*zeventien euro vijftig*

#### CHOCO TIEL DIFFERENTA

taart, sorbet en creme van chocolade  
*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-AZIÏN

*zestien euro vijftig*

#### OESTERS “À LA TIEL”

*vijf euro vijfentwintig (p/s)*

#### GARNALENKROKET

*zeven euro vijftig (p/s)*

#### TOAST LEVERMOUSSE

ingelegde kersen, chocolade, stroop van rodewijn  
*twalf euro vijftig (p/s)*

#### ARTISJOK MET TRUFFEL EN CRÈME FRAÎCHE

*elf euro vijftig*

#### BROOD MET CITROENBOTER

*zeven euro vijftig*



## VOOR “BEKT LEKKER”

### RISOTTO MET KREEFT

schuim van kreeft, citroen, xo  
*negentien euro vijftig*

### PALING EN KAVIAAR

terriner van paling, brioche, kaviaar  
*achtentwintig euro vijftig*

### GESTOOFDE KALFSWANG

appel, braam, geitenkaas, tijm  
*zeventien euro vijftig*

### GEROOKTE BOTERVIS

crème van mais, krokante rogge, rode ui, Spaanse peper  
*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  
*achtien euro*

### TOMPOUCE VAN TOM

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

### “LEKKER WORSIE” VAN DE CHEF — RIK ROOVERS

Vlaardingse verse worst van Worsie, courgette, peterselie  
*vijftien euro vijftig*

## HOOFD “DE ECHTE BEUKERS”

### EEND

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

### HEILBOT

knoflook, pastinaak, zeekraal, sauce suprême  
*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*

### GNOCCHI

pompoen, gestoofde paddenstoelen, amandel  
*twintig euro vijftig*

### 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*

### WORTEL

geroosterd, mandarijn, honing  
*zeven euro vijftig*

### FRIETJES

*zes euro*