

DESSERTS 9.5

LOF Magnum

Mini magnum | kaneel | mandarijn | gepoft boekweit

Yuzu

Roomijs van yuzu | cèpes caramel | hazelnoot

Macaron XXL +2.5

With fig | blueberry | basil

LOF'S DROOMIJS

Voor twee

Voor de echte ijsliefhebber!

Een emmer versgedraaid vanilleroomijs met seizoensgebonden toppings

28

HANNI'S KAZEN

Een selectie kazen van Van Tricht door onze sous-chef

Plateau met 3 kazen 10

Plateau met 6 kazen 16

Keuze uit:

Neteling | Florence Maritime | Kaasterkaas | 3 lait de Somagne
XO Van Tricht | Grevenbroecker

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij uw host.

WELKOM

Welkom bij ons in LOF Restaurant, in het 18e-eeuwse herenhuis van Baron Olivier de Reylof. LOF is een culinaire plek om met vrienden, naasten en collega's een heerlijk gezellige avond te beleven. Bij ons is eenvoud troef, en lokale en regionale producten krijgen de hoofdrol, altijd met een verrassende, wereldse twist. Geniet van ons seizoensgebonden 6-gangenmenu, of stel uw eigen culinaire avontuur samen. Ontspan en laat u door onze hosts en Chef meevoeren op deze ontspannende doch opwindende trip.

BEST OF RON & LOF

6-gangenmenu

Per gezelschap te bestellen

Zeebaars

Sashimi van zeebaars | leche de tigre met passievrucht

Miyamizu No Hana Saké

Foie Gras

Crème van foie gras | gerookte paling | rode biet

Weisser Burgunder Weingut Schmitges Mosel-Saar-Ruwer, 2018

Kabeljauw

Gebakken kabeljauw | soubise | dashi beurre blanc

Roussanne, Grenache Blanc Mas Des Bressades Costières-de-Nîmes, 2018

Kalfszwezerik

Gebakken zwezerik | crème van bloedworst | bloemkool

Pinotage Saam Mountain Paarl, 2017

Holstein Short Rib

Short rib, traag gegaard | trompette de mort | huisgemaakte sambal

Negroamaro Paolo Leo Salice Salentino Puglia, 2017

LOF Magnum

Mini magnum met kaneel | mandarijn | gepoft boekweit

Viognier, Torrontés Zuccardi Santa Julia Tardío Mendoza, 2016

75 menu

120 menu met aangepaste wijnen

GERECHTEN 16

Foie Gras

Crème van foie gras | gerookte paling | rode biet

Zeebaars

Sashimi van zeebaars | leche de tigre met passievrucht

Steak Tartaar

Pide | grof gedraaid rundvlees | oestercrème | lavas

Burrata

Hele burrata | crème van lardo | wintertruffel +2.5

Langoustine

Geroosterde langoustine | salade van bulgur en citrus +2.5

Kabeljauw

Gebakken kabeljauw | soubise | dashi beurre blanc

Coquille

Ravioli van coquille | bisque van Noordzeegarnalen

Pieterman

Gebakken pieterman met pompoenpitolie en vadouvan

Kalfszwezerik

Gebakken zwezerik | crème van bloedworst | bloemkool +2.5

Escalope van Eendenlever

Gebakken eendenlever | koolrabi | appel | jus van tijm

Holstein Short Rib

Traag gegaarde Short Rib | Trompette de Mort | huisgemaakte sambal

Patrijs

Patrijs met tartelette van eendenlever | appel | zuurkool +2.5

SIDES

Frites 5

Met dragonmayonaise

Salade Verte 8

Geitenkaas | gepocheerd ei

BBQ Little Gem 13

Met Parmezaanse kaas | ansjovis

Aubergine 8

Ponzuboter | bonitovlokken

Bloemkool 8

Ron's klassieke bloemkool
bruine boter | Pierre Robert

SPECIALS

Gerechten voor twee

Kaviaar

Royal Belgium Caviar met garnituren

10 gram 45

30 gram 125

50 gram 175

Tarbotine 60

Gegrilde Tarbotine | beurre rouge | friet

Zeetong 90

Gebakken zeetong | beurre rouge | friet

Wellingtonhert 70

Tenderloin | lardo | rode kool | friet

DRY-AGED RIBSTUKKEN

Holstein Rib Steak* 90

Sinds meer dan 2000 jaar is Nederland de thuishaven van de Holstein. De koeien krijgen een strikt dieet van maïs en gerst, wat zorgt voor absoluut topvlees! 3 tot 4 weken gerijpt

Freygaard Nordic Nature Beef* 90

Met gras gevoerd rund, gekweekt in Finland door Noren. Dit is "World's Best Stake". Vakmanschap, ongerepte grond, zuiver water en frisse lucht: de ingrediënten voor prachtig vlees met een uitzonderlijke smaak, fijne kleur en intense marmering.

*Geserveerd met beenmerg, frietjes en bearnaisesaus.