



FITZGERALD

MENU

- ONZE MENU'S KUNT U ALLEEN PER TAFEL BESTELLEN / OP ZATERDAG BIEDEN WIJ U UITSLUITEND ÉÉN VAN ONZE MENU'S AAN -

Om mee te beginnen:

Gillardeau Oester Naturel	€ 7,50
Gillardeau Oester Hibiscus	€ 10,-
Gillardeau Oester Toro	€ 12,50
Gillardeau Oester Proeverij (3 stuks)	€ 28,50
Black Angus Cecina 50 gram	€ 19,50
Jamon Ibérico Bellota 50 gram	€ 22,50
Imperial Heritage Kaviaar 50 gram	€ 125,-

MENU 7 GANGEN € 150,-

Hamachi
Aji amarillo/epazote/passievrucht
supplement Baerii kaviaar € 15,-

Kabeljauw
witte asperges/tuinbonen/amandel

Charlotte Aardappel
kombu/kerrie/kousenband

Langoustine
prosciutto di manzo/dashi/algen
supplement Imperial Heritage kaviaar € 15,-

Eend
rendang/mais/wortel

Kaasassortiment
brioche/rabarber/sakura

Framboos
pandan/snijbonen/vlierbloesem

MENU 5 GANGEN € 110,-

* (Zonder Langoustine & Kaasassortiment)

Menu aanpassingen:

Dagvangst in plaats van Eend supplement	€ 15,-
Wagyu A5 in plaats van Eend supplement	€ 40,-
Vanille soufflé in plaats van Framboos supplement	€ 17,50
Kaas in plaats van Framboos supplement	€ 12,50
Kaas als extra gerecht	€ 22,50

AL ONZE GERECHTEN WORDEN IN DEZELFDE KEUKEN BEREID, WAARDOOR ELK GERECHT SPOREN VAN ALLERGENEN BEVATTEN. VOOR HET NIET DOORGEVEN VAN ALLERGENEN EN OF DIEETWENSEN KUNNEN WIJ EEN MEERPRIJS IN REKENING BRENGEN VAN € 15,-.



FITZGERALD

MENU

- VOOR GEZELSCHAPPEN VANAF 6 GASTEN BIEDEN WIJ U ÉÉN VAN ONZE MENU OPTIES AAN -

MENU FITZGERALD € 195,-

Noordzeekrab
zwarte curry/mango/avocado
supplement Baerii kaviaar €15,-

Carabineros
tom yum/basilicum/kalamansi

Tarbot
paling/morilles/tuinboon

Kagoshima Wagyu A5
aubergine/gojibessen/ponzu

Vanille Soufflé (*bereidingstijd 20 minuten*)
Osietra kaviaar/champagne/yuzu

LUNCH:

LUNCH SPECIAL € 79,50
4 gangen inclusief; tafelwater, koffie of thee met friandises

BUSINESS LUNCH € 55,-
2 gangen, alleen op Donderdag & Vrijdag

À LA CARTE:

De gerechten van ons menu zijn tevens afzonderlijk 'à la Carte' te bestellen.
Prijzen per gerecht in overleg.

***"Too much of anything is bad,
but too much champagne is just right."***

F. Scott Fitzgerald

WIFI GEBRUIKERSNAAM: Fitzgerald Guest / WIFI WACHTWOORD: Fitzgerald

VERMELDE MENU'S ZIJN EEN IMPRESSIE. TIJDENS UW BEZOEK KUNNEN DOOR DAGELIJKSE VERSE AANVOER VAN PRODUCTEN MUTATIES IN DE INGREDIËNTEN EN GERECHTEN VOORKOMEN.



FITZGERALD

MENU

- OUR MENUS CAN ONLY BE ORDERED PER TABLE / ON SATURDAYS WE OFFER YOU EXCLUSIVELY ONE OF OUR MENUS -

To start with:

Gillardeau Oyster Naturel	€ 7,50
Gillardeau Oyster Hibiscus	€ 10,-
Gillardeau Oyster Toro	€ 12,50
Gillardeau Oyster Tasting (3 pieces)	€ 28,50
Black Angus Cecina 50 grams	€ 19,50
Jamon Ibérico Bellota 50 grams	€ 22,50
Imperial Heritage Caviar 50 grams	€ 125,-

7 COURSE MENU € 150,-

Hamachi
Aji amarillo/epezote/passion fruit
supplement Baerii caviar € 15,-

Codfish
white asparagus/broad beans/almond

Charlotte Potato
kombu/curry/snake bean

Langoustine
prosciutto di manzo/dashi/algae
supplement Imperial Heritage caviar € 15,-

Duck
rendang/corn/carrot

Cheese Assortment
brioche/rhubarb/sakura

Raspberry
pandan/string beans/elderflower

5 COURSE MENU € 110,-

* (without Langoustine & Cheese Assortment)

Adaptations:

Catch of the day instead of Duck supplement	€ 15,-
Wagyu A5 beef instead of Duck supplement	€ 40,-
Vanille Soufflé instead of Raspberry supplement	€ 17,50
Cheese Assortment instead of Raspberry supplement	€ 12,50
Cheese Assortment as an extra dish	€ 22,50

ALL OUR DISHES ARE PREPARED IN THE SAME KITCHEN, THEREFORE EACH DISH CONTAINS TRACES OF ALLERGENS. WE MAY CHARGE AN ADDITIONAL FEE OF € 15,- FOR FAILING TO PROVIDE ALLERGENS AND/OR DIETARY REQUIREMENTS.



FITZGERALD

MENU

- FOR GROUPS OF 6 GUESTS OR MORE WE OFFER YOU ONE OF OUR MENU OPTIONS -

MENU FITZGERALD € 195,-

North Sea Crab
black curry/mango/avocado
supplement Baerii caviar € 15,-

Carabineros
tom yum/basil/kalamansi

Turbot
eel/morels/broad bean

Kagoshima Wagyu A5
eggplant/goji berries/ponzu

Vanilla Soufflé (*preparation time 20 minutes*)
Osietra caviar/champagne/yuzu

LUNCH:

LUNCH SPECIAL € 79,50
4 courses including: table water, coffee or tea with gourmandises

BUSINESS LUNCH € 55,-
2 courses, only on Thursday & Friday

À LA CARTE:

The dishes on our menu can also be ordered separately 'A la Carte'.
Price per dish upon request.

***"Too much of anything is bad,
but too much champagne is just right."***

F. Scott Fitzgerald

WIFI USERNAME: Fitzgerald Guest / WIFI PASSWORD: Fitzgerald

LISTED MENUS ARE AN IMPRESSION. BECAUSE WE WORK WITH A DAILY SUPPLY OF FRESH INGREDIENTS, IT MAY OCCUR THAT WE HAVE TO CHANGE AN INGREDIENT OR DISH DUE TO LIMITED AVAILABILITY.