



Welkom bij Boutique Hotel De Witte Dame. Het voormalige station van Abcoude is in 2015 volledig gerenoveerd en kenmerkt zich door een charmante en stijlvolle uitstraling, 14 luxe hotelkamers en ons restaurant onder leiding van chef Jasper van den Berg.

| | | |
|---------------------------|---|-------|
| Zeeuwse Oester | Cabernet Sauvignon sjalot bieslook | 4,50 |
| Steamed Buns | gepekelde zalm dragon limoen 2 st | 15,50 |
| Wisselende soep | huisgemaakte soep van het seizoen | 9,50 |
| Zuurdesem wit of bruin | | |
| Rundertartaar | Parmezaan truffelmayonaise Rettich | 10,50 |
| Gepekelde zalm | mierikswortel groene kruiden Tomaat | 10,50 |
| Caprese | tomaat pesto mozzarella | 10,50 |

Chef's Lunch Menu

zie apart menukaart je

| | |
|---------------|-------|
| 2 gangen menu | 39,50 |
| 3 gangen menu | 47,50 |

Voorgerechten

| | | |
|-----------------------|---|-------|
| Mais | komkommer limoen | 15,50 |
| Tonijn / noordzeekrab | aguachile bloedsinaasappel | 17,50 |
| Steak tartaar | Parmesaan oester ponzu | 18,50 |
| Zacht gegaard ei | knolselderij spitskool yuzu hollandaise van tandoori | 15,50 |
| Prei | halzelnoot pecorino ossenstaart | 15,50 |
| Rode mul | langoustine saffraan limoenblad | 18,50 |

Hoofdgerechten

| | | |
|--------------|--|-------|
| Heilbot | curry mossel Granny smith koolrabi | 28,50 |
| Sukade steak | aubergine kimchi colombo | 29,50 |
| Fregola | witlof peer taleggio | 26,50 |