

LX

Fine dining
& Champagne

Welkom in LX Fine Dining & Champagne!

Wij bieden een bijzondere dinerervaring, waarbij je kunt genieten van eigentijdse kwaliteitsgerechten met uiteenlopende verse ingrediënten. Trots zijn wij op de passie, het enthousiasme en het vakmanschap waarmee de gerechten worden bereid en geserveerd. Onze medewerkers adviseren je graag over heerlijke, bijpassende wijnen of champagnes.

Mousserende wijnen

Glas / Fles

MVSA, Cava 0.0 5.5 - 32.5
Brut, Spanje

Sparkling Rosé 0.0 4.2 - 21.5
Duitsland

Café de Paris 5.3 - 31
Blanc de Blancs Brut, Frankrijk

Café de Paris, Rosé 5.7 - 32.5
Frankrijk

Champagne

Glas / Fles

Castelnau Brut 10.7 - 62.5

Castelnau Brut Demi 0.375L 37.5

Castelnau Extra Brut 65

Castelnau Demi-Sec 62.5

Castelnau Rosé 75

Castelnau Brut Millésimé 2006 125

Castelnau Blanc de Blancs Millésimé 2006 155

Castelnau Hors Categorie, special cuvée 215

Voorgerechten

Oesters Aziatisch (prijs per stuk) 4.5

Creuse oester op oosterse wijze | Gember | Knoflook | Rode peper

Oesters klassiek (prijs per stuk) 4.5

Creuse oester | Rode wijnazijn | Sjalot | Citroen

Prei en truffel (V) 12.5

Prei | Truffel | Parmezaan | Eryngii

Kreeftensoep 12.5

Room | Rivierkreeft | Bosui

Gerookte zalm 13.5

Whiskey | Rode biet | Gember | Kerrie | Violet aardappel | Cress

Steak tartare 13.5

Ierse rundvleestartaar | Parmezaan | Olijfolie | Kwartelei

Pata negra 16.5

Pata negra ham | Meloen | Ricotta | Olijfolie

Special

Chef's Taste

Onze medewerkers vertellen je graag meer over de specialiteit van vandaag

Hoofdgerechten

Risotto tomaat (V) 15.5

Coeur de boeuf tomaat | Ricotta | Doperwt | Parmezaan

Supreme Gildehoen 19

Thaise curry | Kokos | Paksoi | Edamame | Basmati

Lamsfilet 26

Doperwten | Asperge | Pommes Dauphine | Lamsjus

Zeetong en gamba 39.5

Antiboise | Mousseline aardappel | Kreeftensaus

Signature grill gerechten

Beekridderfilet 22.5

Broccoli | Pistache | Beurre blanc | Padron peper | Tagliatelle

Tagliatelle & kreeft 39.5

Tagliatelle | Kreeftensaus | Zeekraal | Venkel | Dragonboter

Tournedos 41.5

Pont neuf | Venkel | Padron peper | Doperwten | Hollandaise

Viande du jour 22.5

Speciaal geselecteerd en met zorg bereid door onze chefs

Bijgerechten

Maak je gerecht compleet met onderstaande bijgerechten: 4.5

Seizoensgroenten, frites of zoete aardappelfrites

MENU DE CHAMPAGNE

Voorgerecht

Gerookte zalm

*Whiskey | Rode biet | Gember | Kerrie | Violet aardappel | Cress
Castelnau Extra Brut*

OF

Prei en truffel (V)

*Prei | Truffel | Parmezaan | Eryngii
Castelnau Extra Brut*

Hoofdgerecht

Beekridderfilet

*Broccoli | Pistache | Beurre blanc | Padron peper | Tagliatelle
Castelnau Brut*

OF

Supreme Gildehoen

*Thaise curry | Kokos | Paksoi | Edamame | Basmati
Castelnau Extra Brut*

Dessert

Crème brûlée

*Vanille | Rood fruit | Sorbet
Castelnau rosé*

Coupe advocaat

Vanille-ijs | Chocolade | Advocaat | Passievrucht | Slagroom

*3-gangenmenu inclusief één bijgerecht 39,50
Champagne-arrangement 29, BOB-Champagne-arrangement 17*

Desserts

Cannelloni van chocolade 10.5
Chocolademousse | Yuzu | Pistache

Coupe advocaat 7.5
Vanille-ijs | Chocolade | Advocaat | Passievrucht | Slagroom

Crème brûlée 9.5
Vanille | Rood fruit | Sorbet

Selectie van kazen uit de regio 12.5
Onze medewerkers vertellen u er graag meer over

Dessertwijnen

Château Grand-Jauga Sauternes 8.1
M. Chapoutier Muscat de Beaumes de Venise 8.1
Port Ruby 4
Williams & Humbert Tenido Pedro Ximenez 6.9

Speciale koffies

Dutch Coffee 8
Irish Coffee 8
Italian Coffee 8
Spanish Coffee 8

Digestief

Amaretto 5.5
Baileys 5.5
Limoncello 5.5
Highland Park 10 YO 8.9
Bowmore 12 YO 9.5
Dalmore 12 YO 10.5
Macallan Double Cask 12 YO 14
Glenfiddich 15 YO 13.5
Remy Martin XO 27.5
Courvoisier VSOP 9.5
Calvados 6.6
Cointreau 5.9
DOM Bénédicte 5.9
Drambuie 5.5

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Holland Casino heeft een oogmerk voor dierenwelzijn en kiest daarom voor producten waarbij dieren niet onnodig te lijden hebben gehad. (V) = Vegetarisch