

Millers

Shared Dining Millers (uitsluitend per tafel te bestellen)

Vier gangen surprisemenu om samen te proeven en delen, laat u verrassen door de chef en zijn brigade.
Eventueel geserveerd met bijpassende wijnen.

Prijs Menu

39.50 p.p.

Prijs Wijnarrangement (per gang)

6.00 p.p.

Millers Special

Vraag de bediening naar onze special van de dag

Prijs

19.50 p.p.

Voorgerechten

Focacciabrood met truffeldip en olijfolie Focaccia bread with truffle dip and olive oil Italy - Treviso - Prosecco Maschio Extra Dry 5.75	5.75
Taartje van rauwe zalm met spaghetti van gerookte paling, komkommer en dashicrème Salmon tartlet with smoked eel, cucumber spaghetti and dashi cream France – Provence – Chateau Thuerry – Role / Semillon 7.25	12.00
Licht pittige gemarineerde tonijn met sesamcrisps, limoenyoghurt en Japanse zeewiersalade Spicy marinated tuna with sesame crisps, lime yoghurt and salad of Japanese seaweed France - Elzas - Boeckel - Pinot Gris 8.00	12.50
Fijne kalfstartaar met tonijn-ansjovismayonaise, sjalot, kappertjes en olijven tramezzino Veal tartar with tuna-anchovies mayonnaise, shallots, capers and olive tramezzino New Zealand - Marlborough - Wanui Springs - Pinot Noir 5.50	10.50
Gebakken coquilles met krokante schorseneren, bloemkoolcrème en gele currysaus Sauted scallops with crisp salsifies, cauliflower cream and curry sauce Italy – Veneto – Bolla – Tufaie Soave 7.75	12.75
Carpaccio Classico (dun gesneden Waards rund met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola, kappertjes en olijfolie) Thinly sliced beef with Parmesan cheese, pine nuts, rocket, capers and olive oil Argentina - Mendoza - Luigi Bosca – Malbec Reserva 7.25	12.00

Voorgerechten

Spicy beef sushi van cous cous met avocadochutney, togarashimayonaise en suki yaki	11.00
Spicy beef sushi of cous cous with avocado chutney, togarashi mayonnaise and suki yaki	
USA - California - Sycamore Lane - Zinfandel 5.25	
Caesar Salad met gebakken knoflook gamba's (spek, ansjovis, croutons, Parmezaanse kaas)	klein 12.50
Caesar Salad with sauted garlic prawns (bacon, anchovies, croutons, Parmesan cheese)	groot 17.50
USA - California - Concannon - Chardonnay 6.00	
Carré van sushirijst, komkommer, scharrelei en gedroogde tomaat met gemberrouille en zoute soja(v)	9.75
Carré of sushi rice with cucumber, dried tomato and egg with ginger rouille and salted soy sauce (v)	
Italy - Veneto - Bolla - Pinot Grigio 5.25	
Salade met Hollandse blauwader geitenkaas, gepocheerde peer, gepofte quinoa, rucola, pistache en aceto balsamico (v)	11.50
Salad with blue goat's cheese, poached pear, quinoa, rocket and pistachio (v)	
France - Pays d'oc - les Javelles - Viognier 4.75	
Romige bouillabaisse (rijk gevulde provençaalse vissoep) geserveerd met rouille	9.50
Creamy bouillabaisse (rich French fish soup) served with rouille	
Argentina - Uco Valley - Finca el Origen - Malbec Rosé 5.00	
Proeverij van 'Millers' voorgerechtjes (uitsluitend per tafel)	p.p. 11.00
Tasting of 'Millers' starters	

Hoofdgerechten

Langzaam gegaarde tonijn met lardo, risone, Parmezaanse kaas en pomodori-kruidensalsa Slow cooked tuna with lardo, risone, Parmesan cheese and pomodori herb salsa Austria – Burgenland – Hillinger – Blauer Zweigelt 6.00	21.00
Gegrilde heilbotfilet met gebraseerde spitskool, aardappel-hazelnootpuree en kreeftensaus Grilled halibut with braised cabbage, potato hazelnut mash and lobster sauce South Africa - Hermanus - Hamilton Russel - Chardonnay 10.00	20.00
Grote garnalen op Catalaanse wijze met knoflook en Spaanse peper, geserveerd met groentespaghetti Prawns 'Catalan style' with garlic and chili pepper, served with vegetable spaghetti France – Provence – Chateau Thuerry – Rendez Vous Rosé 7.25	19.50
Op de huid gebakken kabeljauwfilet met romige koriandernoedels, mango-chilipeperchutney en Shanghai paksoi Sauted cod fish with creamy coriander noodles , mango chili pepper chutney and Shanghai paksoi Austria - Burgenland- Hillinger - Grüner Veltliner 6.00	19.50
Kalfsburger "Millers" met baconmayonaise, kwartelei, oude kaas, sjalot, cornichons, tomaat en kropsla Veal burger "Millers" with bacon mayonnaise, quail egg, old Dutch cheese, shallots, pickles, tomato and lettuce Spain - Rioja - Bodegas Escudero - Solar de Becquer Rioja Crianza 6.00	15.75
Entrecote van Waards rund met sjalottencompote, krokante gnocchi en gepofte knoflookjus Sirloin steak with shallot compote, crisp gnocchi and roasted garlic gravy USA – Napa Valley – Hess Select - Cabernet Sauvignon 9.50	22.00

Hoofdgerechten

Gebraden hertenbiefstuk met carpaccio van rode biet, parelgort en saus van rode port met kastanjechampignons 22.50
Roasted venison steak with beetroot carpaccio, pearl barley and red port sauce with forest mushrooms
Italy – Veneto – Bolla – Valpolicella Ripasso Classico 7.75

Parelhoen op drie manieren; gebakken filet, geconfijt pootje en gesmoorde rouleau met romige zuurkool, aardappelpuree en eigen jus met truffel 19.00
Guinea fowl: sauted, confit and braised with sauerkraut, potato mash and its own gravy with truffle
Australia – Barossa – Peter Lehmann – Wildcard Shiraz 5.25

Tortellone gevuld met spinazie en ricotta met pomodori-basilicumsaus en Grana Padanocrisp (v) 15.50
Tortellone filled with spinach and ricotta with pomodori basil sauce and Parmesan cheese crisp (v)
Italy – Veneto – Bolla – Bardolino Classico 4.75

Tompouce van tramezzino, uien crème, artisjok, aubergine, geconfijte tomaat en rucola (v) 16.50
Tompouce of tramezzino, onion cream, artichoke, aubergine, tomato confit and rocket (v)
Spain – Rueda – Azuela – Verdejo 5.50

Proeverij van 'Millers' hoofdgerechten (uitsluitend per tafel) p.p. 21.50
Tasting of 'Millers' main dishes

Supplement:

Huisgemaakte friet met mayonaise 3.50

Side salad 3.00

(v) = vegetarisch/vegetarian

Desserts

'Millers' Chocolate pleasure (+/- 15 min.) 'Millers' Chocolate pleasure France - Banyuls - Banyuls Cuvée la Galline 6.75	8.00
Mille feuille van gepocheerde peer, crème van Haagsche hopjes, pistache en perenijs Mille feuille of poached pear, coffee candy cream, pistachio and pear sorbet USA - California - Elysium - Black Muscat 7.75	7.50
Mokka crème brûlée met vanilleijs Coffee caramel crème brûlée with vanilla ice cream France - Bergerac - Château des Eyssards - Saussignac Cuvée Flavie 6.50	7.00
Selectie van vijf kazen met notenbrood, appel-perenstroop en mosterdfruit Five kinds of cheese with nutbread, apple pear syrup and mustard fruit Spain - Jerez - Valdivia - Pedro Ximenèz 6.50	12.25
Citroentaartje met yoghurtijs en specerijencaramel Lemon pie with yoghurt ice cream and spiced caramel Chile - Valle de Rappel - Santa Carolina - Late Harvest Sauvignon Blanc 5.50	7.50
Proeverij van 'Millers' zoetigheden (uitsluitend per tafel) Tasting of 'Millers' sweets	p.p. 8.00

Wist u dat wij ook beschikken over een speciale, zeer ruime privé ruimte voor grotere gezelschappen?

Interesse? Vraag er naar bij één van onze medewerkers.