SINCE 1599
Binnen deze eeuwenoude muren houden wij van de seizoenen. We geloven erin dat echt culinair genieten begint bij respect – voor de natuur, voor onze omgeving, voor elkaar. Samen met Boerderij Landzicht in Strijen oogsten we wat het land ons deze week geeft: biologisch, dichtbij, en verser dan vers.
Want zonder zorg voor mens en aarde had dit monument, dat al ruim vijf eeuwen verhalen draagt, zijn schoonheid nooit behouden.

Onze overtuiging is dat puurheid nooit uit de tijd raakt, laat uw zintuigen dit maar bevestigen. (We bedoelen hiermee; kijk om u heen, ruik, proef en zie waar wij u mee proberen te verwennen) Het is onze vertaling van "puur" in het seizoen, lokaal geoogst met wereldse smaken.

Beste gast, welkom bij LIZZ, waar de seizoenen de chef zijn, en duurzaamheid de ziel.

Met culinaire groet,
Remco Kuijpers

4 gangen 80
5 gangen 95
6 gangen 115
7 gangen 135

90 minute business lunch 49,50

Beste gasten, wij rekenen een servicebijdrage van 10 euro per persoon voor de bites, brood en het onbeperkt tafelwater.

Alle gerechten worden bereid in dezelfde keuken en kunnen daardoor sporen van allergenen bevatten.

“Le choix de l’équipe”

Daikon **“Ingelegd”**
Kikkererwt – Mirabel – Makauy
Coquille “Dieppe” +15

Broccoli **“Scheuten”**
Jalapeño – Kruisbes – Hucatay
Noordzee Inktvis +15

Hollandse Ui **“Hachee”**
Gouda – Appel - Kruidnagel
Groene Hart Fazant +20

Paddenstoelen **“Saté”**
Ketjap – Duindoorn – Kurkuma
Livar Varkenswang +20

Kool “Landzicht”
Rode wijn – Cranberry – Kampot
Veluwse Hertenrug +25

Cheesebar “WSHS”
You – Are – Invited
Kaas Ipv Dessert +15

Souffle “Belle Helene”
Valrhona – Peer – Vanille(NL)

“L’essence du luxe”

À la carte menu

Voorgerechten

Imperial Heritage **“Caviar***
Grand cru Champagne
45

Langoustine **‘’A la plancha”**
Kimchi – Peer – Nigella
50/35

Pommes **“Tsarine”**
Imperial Heritage Caviar* – Room
45

Kalfszwezerik Holstein **“Gelakt”**
Amandel – Abrikoos - Komijn
50/35

Arapaima **”Tasting”**
Imperial Heritage Caviaar*
55

Hoofdgerechten

Tournedos "**Rossini**"
Palmesteyn Betuwe
Eendenlever – Madeira – Truffel
Vegetarisch alternatief mogelijk
60/40

Oma's "**Draadjesvlees**" (MRIJ)
Rode kool – Gerookt Spek
45

Tarbot Noordzee, "**Meunière**"
Aardappel – Zuurkool – Mosterd
65/45

Desserts

Macaron "**WSHS**"
Ganache – Bosvruchten -Yoghurt
25

Appel "**Tarte Tatin**"
Millefeuille – Karamel – Kaneel
25

"Cheese" bar
You – Are – Invited
30