

Geniet bij BAL van overheerlijk eten. Verwacht creatieve, culinaire meesterwerkjes met liefde en vakmanschap bereid.



Bites om mee te starten

Zuurdesembrood - 7.5

Ambachtelijk gebakken, warm geserveerd met geklopte roomboter en een intense olijventapenade.

Bruschetta (2 st) - 7.5

Knapperig brood met tomatensalsa, kappertjes en frisse groene kruiden.

Brioche met steak tartare (2 st) - 9

Luchtige brioche met handgesneden rundertartaar, klassiek aangemaakt en geserveerd met truffelmayonaise.

Brioche verrassing (2 st) - 9

Luchtige brioche met verrassende toppings uit onze keuken.

Ham van de poot - 10

Dun gesneden en op smaak, ideaal om samen te delen bij een glas wijn.

Oesters (per stuk) - 4.5

Keuze uit: Klassiek geserveerd met citroen en rodewijnsjalot | Aziatische touch

Voorgerechten

Rode biet - 14

Spicy tartaar van rode biet, geserveerd met biet in diverse bereidingen, een zachte gel van kers en krokant zuurdesem.

Vitello tonnato - 16

Zacht gegaarde kalfsmuis met een smeūige mousse van tonijn, verse tonijnblokjes en frisse kappertjes.

Geplette ossenhaas - 17

Dun geplet met een dikke pesto, parmezaan cornichon.

 **Carpaccio 2.0**
Standaard carpaccio ook beschikbaar.

Steak tartare - 17

Met de hand gesneden rundertartaar, klassiek aangemaakt met een duxelle van paddenstoelen, geschaafde champignon en krokante Parmezaan.

Kingfish - 19

Duurzaam in Nederland gekweekte kingfish met ingelegde komkommer, zoetzure rode ui, dimsum van tonijn en een crème van ponzu.

Soepen

Tomatensoep - 7.5

Vol van smaak, met liefde bereid.

Soep van de dag - 7.5

Dagelijks vers en seizoensgebonden.

Tussengerechten

Bisque van langoustine - 18

Romige langoustinebisque met een crostini van focaccia, rivierkreeftsalade en een gel van venkel.

Coquille Saint-Jacques - 20

Geserveerd met een rijke beurre blanc, spek en een salade van venkel.

Zwezerik - 25

Krokant gebakken zwezerik met een saus van paddenstoelen, aardappelkaantjes en kruidenolie.

Laat je verrassen...

Shared dining - verrassing

3 gangen €49.5 - Extra selectie bites? + €7.5 p.p.

Drie gangen verrassingsdiner om samen te delen en te genieten van verfijnde smaken.

Fine dining - ‘BAL Experience’

3 gangen €49.5 | 4 gangen €59.5 | 5 gangen €69.5

Onze chefs verrassen je met exclusieve seizoensgerechten die nét even anders zijn.

Hoofdgerechten

Spareribs - 25

Langzaam gegaard en gelakt met BBQ-saus, afgemaakt met gebakken ui en bosui.

Varkenswang - 26

Geserveerd met aardappelkaantjes, chorizo, een tartaar van paddenstoelen en eigen jus.

Zeebaarsfilet - 27

Met een salade van venkel, saus van langoustine en een gel van venkel.

Bavette - 28

Rosé gebakken, getrancheerd en licht gelakt met een glace van rode wijn, sjalot en kalfsjus.

Vegetarisch gerecht van de dag - dagprijs

Dagelijks wisselend, creatief en vol smaak.

Côte de boeuf (voor 2) - 69.5

Een indrukwekkende steak met frisse salade, rijke jus de veau en friet met Parmezaan en truffel.

Dieetwensen?

Vraag het aan onze bediening.

Bijpassend wijnarrangement?

Bij 3 gangen €27 | 4 gangen €36 | 5 gangen €45