

# GEHEIM MENU

vanaf  
17:00

5 gangen Geheim Menu / 39,00  
5 course secret menu

4 gerechtjes en een dessert in het formaat voorgerecht, verschillende kleine gerechtjes met variërende smaken en verrassende structuren en texturen.

Bij onze gerechten hoort vaak een verhaal dat we met veel passie aan u uitleggen.

**Eventueel ook uit te breiden met 1, 2 of meerdere gerechtjes van de à la carte kaart.**

**Dit menu serveren we alleen per tafel, waarbij wij rekening houden met dieetwensen en/of allergieën.**

Various dishes served as a starter portion size, which can be extended with 1,2 or more dishes from the à la carte menu. We serve this menu per table only, where we take into account any dietary requirements and allergies.

## Arrangementen bij Het Geheime Menu

Wijnarrangement 5 hele glazen	30,00
Wijnarrangement 5 halve glazen	17,50
Wijn per glas uit het arrangement	6,50
Bierarrangement	18,50
Frisarrangement	16,50

### OPENINGSTIJDEN

Maandag	11.00 - 23.00
Dinsdag	11.00 - 23.00
Woensdag	11.00 - 23.00
Donderdag	11.00 - 23.00
Vrijdag	11.00 - 23.00
Zaterdag	11.00 - 23.00
Zondag	11.00 - 23.00

Damplein 7 | 1135 BK Edam  
0299 - 371 070  
info@geheimvanedam.nl

**HET GEHEIM**  
in Edam

lunch - diner - wijn - cocktail

## Diner À la carte | vanaf 17:00

Wij serveren kleine gerechtjes in het formaat voorgerecht  
We serve various dishes as starter portion sizes

### Om mee te beginnen:

Starters (to share)

Brood met boerenboter en olijfolie 4,50  
Bread with farm butter and olive oil

Flammkuchen met pulled pork – bosui – zoetzure groentes 9,50  
Flammkuchen with pulled pork – spring onions – sweet & sour vegetables

Flammkuchen met gerookte zalm – komkommer – kappertjes – rode ui 9,50  
Flammkuchen with smoked salmon – cucumber – capers – red onion

Flammkuchen met gegrilde paprika – aubergine – courgette – cherrytomaat – salade 9,50  
Flammkuchen with roasted paprika – eggplant – courgette - cherry tomatoes – lettuce

Flammkuchen traditioneel – spek – witte ui – Emmentaler kaas 9,50  
Flammkuchen traditional – bacon – onion – Emmental cheese

### Vegetarisch:

Quiche met geroosterde paprika en geitenkaas – olie met Vadouvan – aardappel stampotje met rucola en zongedroogde tomaat 11,50  
Quiche with roasted paprika and goat's cheese – mashed potatoes with rocket salad and sundried tomatoes – oil with Vadouvan  
🍷 *Soave "Capitel Tenda", Tedeschi* 6,00

Groentetuintje – crème van pastinaak – seizoensgroentes – wortel jus 13,50  
Vegetable garden – parsnip cream – vegetables of the season – carrot sauce  
🍷 *Garnacha Blanca "Via Terra", Edetària* 5,50

Risotto – crème van eidooier – artisjokken harten amandelschaafsel – verse truffel 13,50  
Risotto – egg yolk cream – artichoke hearts – almonds – fresh truffle  
🍷 *Ferrari Perlé, Ferrari* 12,00

### Soep:

Witlof soep – dragonazijn – crème fraîche – croutons 7,50  
Chicory soup – tarragon vinegar – crème fraîche – croutons

Boerenkoolsoep – gerookte zalm – hangop 7,50  
Kale soup - smoked salmon – 'hangop' (strained yoghurt)

### Vis:

Gebakken Coquilles – Chorizo kruim – geroosterde paprika – bloemkoolcrème – Romanesco roosjes 15,00  
Fried scallops – chorizo crumbs – roasted paprika – cauliflower cream – Romanesco  
🍷 *Chardonnay "By Katarzyna", Katarzyna* 7,00

Catch of the day – bieten brunoise – Romesco saus – gnocchi gebakken in salieboter 14,50  
Catch of the day – red beetroot – Romesco sauce – gnocchi fried in sage butter  
🍷 *Vermentino "Costamolina", Argiolas* 6,00

Kabeljauwrugfilet – kruidenkorst – Hollandaise – zoete aardappel – gegrilde courgette en aubergine 15,50  
Codfish filet – herb crust – sauce Hollandaise – sweet potato – grilled courgette and eggplant  
🍷 *Tempranillo Blanco, Valdemar* 6,50

Palingterrinerie – knolselderij – wortel – saffraanmayonaise – gelei van Yuzu – kroepoek met rode curry 13,00  
Terrine made of eel – celeriac – carrots – saffron mayonnaise – Yuzu gel – prawn crackers with red curry  
🍷 *Pinot Grigio, Garzón* 7,00

### Vlees:

Steak tartaar – gebakken bundelzwam – gefrituurde kappertjes – geroosterde bloemkool – mayonaise van druivenmostmosterd 12,00  
Steak tartare – fried Nameko – deep fried capers – roasted cauliflower – grapemustmustard mayonnaise  
🍷 *Campagne Rouge VdT, Chateau de Gaure* 6,00

Gebakken bloedworst – appelstroop – zuring – krokante Pancetta – gebakken appel 9,50  
Fried black pudding – apple syrup – sorrel – crunchy Pancetta – fried apple  
🍷 *Sweet White Fortified, Rolf Binder* 6,50

Langzaam gegaarde short rib van de barbecue 14,50  
maïs crème – geroosterde baby maïs – maïs scheut – popcorn – maïskolf – maïs chips  
Slow-cooked short rib grilled on the BBQ – corn cream – roasted baby corn – corn shoots – popcorn – corn cob – crispy corn  
🍷 *Salice Salentino "Puteus", Macavero* 6,00

Gebakken eendenlever – toast van suikerbrood – dressing van walnoot, diksap en limoen – walnoten crumble – praliné roomijs – groene appel 16,00  
Fried duck liver – sugar loaf toast – walnut crumble – dressing of walnut, juice and lime – praline ice cream – green apple  
🍷 *Musalem, Gonzalez Byass* 8,50

Rillettes van eend – gerookte eendenborst – cranberries – saus van cranberries met Pedro Ximénez – crostini van Tramazini 14,00  
Duck rilette – smoked duck breast – cranberries – sauce with cranberries and Pedro Ximénez – Tramazini crostini  
🍷 *Malbec, Tomero* 6,50

Pulled pork – Blue corn tortilla – zoetzure groentes – kerriedressing 11,50  
Pulled pork – Blue corn tortilla – sweet & sour vegetables – curry dressing  
🍷 *Seven Grapes "By Katarzyna", Katarzyna* 7,00

Extra te bestellen:  
Friet met mayonaise 4,50  
Fries with mayonnaise

### Dessert:

Crème brûlée met tonkabonen – koffie spongecake – merengue – compote van seizoensfruit 7,50  
Crème brûlée with tonka beans – coffee sponge cake – meringue – seasonal fruit compote  
🍷 *Noble Tamminga, Trentham Estate* 7,50

Warm chocoladetaartje – gecarameliseerde banaan – witte chocolade roomijs – chocolate chip koekjes 8,50  
Hot chocolate cake – caramelised banana – white chocolate ice cream – chocolate chip cookies  
🍷 *Dulce, Juan Gil* 8,00

Mandarijnen cheesecake – Bastogne crumble – gemarineerde mandarijnen 7,50  
Tangerine cheesecake – biscuit crumble – marinated tangerine  
🍷 *Chardonnay Auslese, Grüber Roschitz* 6,50

Amandel parfait – stoofpeertje – gel van kersen – gesuikerde pecannoot 7,50  
Almond parfait – stewed pears – cherry gel – sugared pecans  
🍷 *d'Alesio, Menhir* 7,50

Keuze van de kaastrolley met een selectie kazen van Bourgondisch Lifestyle en bijpassend garnituur 14,50  
Cheese trolley with a selection of cheeses  
🍷 *Bijpassende selectie van de sommelier*

Voor gezelschappen van 7 personen of meer serveren wij uitsluitend ons Geheime Menu. Wij doen hiervoor een suggestie.

For groups of 7 people or more we exclusively serve our Secret Menu. We give a suggestion for this.

# HET GEHEIM

van Edam

lunch - diner - wijn - cocktail

---

#### OPENINGSTIJDEN

Maandag	11.00 - 23.00
Dinsdag	11.00 - 23.00
Woensdag	11.00 - 23.00
Donderdag	11.00 - 23.00
Vrijdag	11.00 - 23.00
Zaterdag	11.00 - 23.00
Zondag	11.00 - 23.00

---

Damplein 7 | 1135 BK Edam  
0299 - 371 070  
info@geheimvanedam.nl

---

**HET GEHEIM**

van Edam

lunch - diner - wijn - cocktail

# Diner