

Menu van de chef

Laat u verrassen door onze chefs:
3-gangen

tevens uit te breiden naar 4- of 5-gangen

Onze aanrader!

v.a. 47,50 p.p.

Voorgerechten

Zacht gegaarde zalm
piccalilly, augurk, radijs

14

Steak tartaar
sjalot, peterselie, kappertjes, ei

15

Prosciutto Mattonella
perzik, burrata, balsamico

14

Gemarineerde gamba's
chorizo, yoghurt, mango, komkommer

14

Tataki van watermeloen
sesam, bosui, knoflook, citroen

13



Bloemkool panna cotta
peterselie, kerrie, amandel

13



Carpaccio Lokaal
parmezaan, pijnboompit, aceto, rucola, citroenijs

16

tip!

Heeft u een voedselallergie of dieetwensen? Wij houden graag rekening met uw voorkeuren.

Soepen

Geroosterde paprika
tomaat, komijn, crème fraîche

8



Soep van het moment
vraag aan onze medewerkers

8

Al onze voorgerechten worden geserveerd met pesto breekbrood.

Hoofdgerechten

Maishoen mango marsala
spitskool, gele wortel, paksoi

25

Merlan steak chimichurri
paprika, champignon, knoflook

26

Pork belly
Oosterse lak, tomaat, kool, bosui

25

Goudbrasem antiboise
tomaat, knoflook, olijf

25

Kipspies
dragonsaus, courgette, paprika, champignon

25

Arancini
burrata, paprika, courgette

24



Open ravioli
pulled aubergine, sjalot, pijnboompit, venkel

24



extra friet +4

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.

Dessert

Mousse van aardbei
zwarte bes, vanille ijs

12

Ananas panna cotta
gemarineerde ananas, witte chocolade, kokosijs

10

Gemarineerde kers
watermeloen, hangop

12

Kaasselectie
mosterdabrikoos, vijgenbrood

12

Irish Coffee

9