

Chef's menu

Laat u verrassen door onze chefs:
3-gangen

v.a. 47,50 p.p.

tevens uit te breiden naar 4- of 5-gangen

Voorgerechten

Zacht gegaarde zalm 13
piccalilly, augurk, radijs

Steak tartaar 14
sjalot, peterselie, kappertjes, gepocheerd ei

Terrine van Schweinehaxe 12
mosterdabrikoos, truffel, little gem

Gemarineerde gamba's 13
chorizo, yoghurt, komkommer

Selderijremoulade 12 
gepocheerd ei, roodlof, oude kaas

Tataki van watermeloen 12 
sesam, bosui, knoflook

Proeverij van voorgerechten 16

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

Soepen

Doperwtensoep 8
bosui, crème fraîche

Soep van het moment 8 
vraag aan onze medewerkers

Al onze voorgerechten worden geserveerd met pesto breekbrood.

Hoofdgerechten

Kipspies Mango Marsala spitskool, gele wortel, paksoi	24	
Merlan Steak Stroganoff paprika, champignon, knoflook	26	
Varkenswang morillesaus, kool, champignon	25	
Kabeljauwfilet witte wijnsaus, paprika, tomaat, courgette	25	
Kalfsribeye 225 gram chimichurri, haricot verts, ui, tomaat	29	
Arancini aubergine, ui, Parmezaan	23	
Geroosterde bloemkool amandel, aardappel, peterselie	23	
extra friet	+4	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.

Dessert

Chocoladetaart lemon curd, vanille ijs, caramel, oreo	12	
Honing panna cotta citroen, yoghurtijs, amandel	10	
Monchoutaart kokos, limoen, limoenijs	10	
Kaasselectie mosterdabrikoos, vijgenbrood	12	
Irish Coffee	9	