

3-GANGEN MIDWEEKMENU DI T/M DO € 32,50

VOORGERECHTEN

GEITENKAAS     

TRIO VAN GEITENKAAS: MACARONS, SALADE VAN SIKKEPIT, APPEL EN CHIOGGIA-BIET EN WONTON VAN GEITENKAAS.

ZALM      

HUISGEROOKTE NOORSE ZALM MET RUCOLA, RETTICH, JAPANSE MAYONAISE, SPEKPOPCORN EN GOUDA GRIS.

RUND  

DUNGESNEDEN RUNDERCARPACCIO MET PESTO, PIJNBOOMPITTEN, RUCOLA EN PARMEZAAN.

SOEP    

SCHUIMIGE DOPERWTENSOEP MET GEROOKTE SPEK EN ROGGEBROODKRUIJ.

VOORGERECHT "BIJ ONS"           

PROEVERIJ VAN ALLE VOORGERECHTEN OP ÉÉN BORD GESERVEERD.

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCHE PROEVERIJ     

TAARTJE VAN PREI, BLEU DE WOLVEGA EN CHILI, DOPERWTENCAKE, RAVIOLI MET RICOTTA EN SPINAZIE EN SAMOSA MET MANGOCHUTNEY.

CATCH OF THE DAY  

DAGELIJKS WISSELENDE SEIZOENSVIS.

SALTIMBOCCA 

MAÏSKIP MET MATTONELLA, SALIE EN EEN MADEIRASAUS.

RUND   

IERSE DIAMANTHAAS MET EEN RODE WIJN-SAMBALSAUS.

DESSERT    

VRIJE KEUZE VAN ONZE DESSERTKAART.

VOORGERECHTEN

- BROOD**   
BIOLOGISCH BROOD MET ROOMBOTER EN TAPENADE. € 6,95
- GEITENKAAS**    
TRIO VAN GEITENKAAS: MACARONS, SALADE VAN SIKKEPIT, APPEL EN CHIOGGIA-BIET EN WONTON VAN GEITENKAAS. € 9,75
- ZALM**      
HUISGEROOKTE NOORSE ZALM MET RUCOLA, RETTICH, JAPANESE MAYONAISE, SPEKPOPCORN EN GOUDA GRIS. € 10,25
- TONIJN**      
SASHIMI VAN TONIJN MET ZOETZUUR VAN KOMKOMMER, SESAM-TUILES EN WASABI-MAYONAISE. € 13,50
- MATTONELLA**   
MATTONELLA MET BUFFELMOZZARELLA, TOMAAT, GEMARINEERDE COURGETTE EN ACETO BALSAMICO-DRESSING. € 9,95
- KIP**     
MARBRÉ VAN GEROOKTE EN GEKONFIJTE SCHARRELKIP, LITTLE GEM, GEKOOKT EI, CROUTONS EN SPEK MET “CAESAR”-MAYONAISE. € 9,75
- LAM**  
DUNGESNEDEN LAMSHAM MET KRUIDENSLA, LINZEN, GEKONFIJTE RODE UI EN LIMOENMAYONAISE. € 9,95
- KALF**    
DUNGESNEDEN, ROSÉGEBRADEN KALFSMUIS MET RADIJS, GRANNY SMITH EN GROENE CURRY-MAYONAISE. € 9,50
- SOEP**    
SCHUIMIGE DOPERWTENSOEP MET GEROOKTE SPEK EN ROGGEBROODKRUIM. € 7,50
- VOORGERECHT “BIJ ONS”**           
PROEVERIJ VAN ALLE VOORGERECHTEN OP ÉÉN BORD GESERVEERD. € 19,95

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCHE PROEVERIJ     
**CLAFOUTIS VAN PREI, BLEU DE WOLVEGA EN CHILI, DOPERWTENCAKE,
RAVIOLI MET RICOTTA EN SPINAZIE EN SAMOSA MET MANGOCHUTNEY.** € 19,50

RISOTTO  
**RISOTTO MET PEULVRUCHTEN, TOMATEN, CHAMPIGNONS,
MUNTPESTO EN PECORINO.** € 18,50

CATCH OF THE DAY   
DAGELIJKS WISSELENDE SEIZOENSVIS. DAGPRIJS

DORADE   
**OP DE HUID GEBAKKEN DORADEFILET MET ZEEKRAAL
EN NOILLY PRAT-SAUS.** € 19,95

SALTIMBOCCA 
MAÏSKIP MET MATTONELLA, SALIE EN EEN MADEIRASAUS. € 19,75

KALF   
**DUO VAN KALF; GEGRILDE KALFSENTRECOTE
EN SUKADE MET BÉARNAISE-SCHUIM.** € 19,95

LAM 
NEW ZEALAND'S LAMSRUMP MET EEN LAVENDEL-PORTSAUS. € 20,50

RUND    
IËRSE DIAMANTHAAS MET EEN RODE WIJN-SAMBALSAUS. € 19,95

SPEENVARKEN  
SPEENVARKENRUG MET EEN HONING-SAFFRAANSAUS. €21,50

SURF 'N' TURF   
**COMBINATIE VAN OSSENHAAS EN GROTE GARNALEN MET
EEN KREEFTENSAUS.** €23,50



DESSERTS

KAAS   

INTERNATIONALE KAZEN MET EEN HUISGEMAAKTE CHUTNEY
EN GEKARAMELISEERD NOTENBROOD.

€ 12,50

CHOCOLADE   

‘DEATH BY CHOCOLATE’

MARQUISE AU CHOCOLAT, WITTE CHOCOLADE-BAILEYSMOUSSE,
CHOCOLADEMACARON EN CHOCOLADE-SINAASAPPEL-SORBETIJS.

€ 8,50

CHEESECAKE   

CHEESECAKE MET CRUMBLE, RABARBERCOMPOTE
EN ROZE PEPER-RUBY CHOCOLADE-IJS.

€7,95

RIJST 

THAISE RIJSTCRÈME MET CITROENGRAS EN KOKOS,
GEGRILDE ANANAS, SPEKKOEK EN LYCHEESORBETIJS.

€ 7,95

VANILLE   

CRÈME BRÛLÉE VAN BOURBONVANILLE, MARSHMALLOW
EN MAGNOLIA-VANILLE-IJS.

€ 7,95

DESSERT “BIJ ONS”    

PROEVERIJ VAN ONZE NAGERECHTEN.

€ 9,95

KOFFIE COMPLEET   

KOFFIE MET KOEKJES EN BONBONS.

€ 6,95

AL ONS IJS WORDT SPECIAAL VOOR ONS GEMAAKT DOOR

