

BROOD

Boerenbrood 5.50 ✓

Aïoli • tapenade

VOORGERECHT

Vietnamese rijstvel loempia 9.50

Eend • wortel • basilicum • zoetzure komkommer • chili-cashew-korianderdip
(ook vegetarisch met tempeh) ✓

G&T-zalm 11.50

Gin- tonic • citroenkruim • venkel • koriander

Caesar salad 11.50 / 15.50

Kip of gamba • ansjovis • Caesar dressing

Carpaccio 14.50

Bijpassende garnituren • kruidendressing

Tonnato meets vitello 15.50

Tonijn • kalf • couscous • kruidencrème • tonijnmayonaise

Sushi 12.50

Tonijn • hamachi • rund • tempeh

Sashimi 16.50

Zalm • tonijn • coquille

Tartaar 15.50

Zeebaars • pastinaakcrème • rode biet • truffeldressing

Chefs inspiration 15.50

Wisselend voorgerecht

SOEP

Tom kha kai 7.50

Thaise kippensoep

Mulligatawny 7.50

Indiase curry • eend • appel

Pomodori 7.50 ✓

Crème fraîche • basilicum

Tasting 7.50

Tom kha kai • mulligatawny • pomodori

HOOFDGERECHT

Indiase curry (mild) 17.50

Kip • gele rijst • naanbrood • papadum

Bentobox 28.00

Sushi • sashimi • garnaal • eend • tom kha kai • tempura groente • wakame
(ook als voorgerecht voor 2 personen)

Zeebaars 21.50

Limoengnocchi • wortel • bloemkool • sinaasappelsaus

Lamsschenkel 19.50

Rosevalaardappel • gestoofde groente • lamsjus

Ravioli 16.50 ✓

Truffel • paddenstoelen • zongedroogde tomaat • rucola • Parmezaanse kaas
(ook met bacon te bestellen)

Rogvleugelfilet 23.50

Gamba • aardappel mousseline • zoetzure prei • groene kruidensaus

Eendenborst 19.50

Soba-noodles • bosui • maïs • yakinikusaus

Chefs inspiration 23.50

Wisselend hoofdgerecht

GRILL

Met rosevalaardappel • seizoensgroenten
Saus naar keuze: peper • stroganoff • champignon • Hollandaise • oriëntal

Tonijnfilet 200 gram **27.00**

Runderbavette 200 gram **23.00**

Zalmfilet 200 gram **23.00**

Ossenhaas 180 gram **26.00** • 300 gram **39.00**

Mixed grill 450 gram Lamskotelet • kipfilet • rund **27.50**

Bijgerechten frites • wedges • gele rijst • roerbakgroenten • salade **3.50**

DESSERT

Sereh-kokosparfait 7.50

Mango • marshmallow

Tonkabonen crème brûlée 7.50

Macademia-karamelijns

Chocolade 7.50

Mousse • crumble • toffee • passievrucht

Fruitpresentatie 7.50

Mangosorbet • frambozencoullis

Kaasplateau 9.50

Rozijnenbrood

Strawberry cheesecake 7.50

Aceto • citroen-basilicum sorbet