

---

## VOOR

---

<b>BUIKSPEK</b> langzaam gegaard buikspek uit de big green egg met geconfijt kalfsvlees en een saus van dadels en hoisin	9,50
<b>EENDENBORST</b> gebakken eendenborst met gemarineerde wortel, granaatappel en amandel	8,50
<b>ZALM</b> gegrilde zalmfilet op veldsla met gekarameliseerde uitjes, radijs, rode biet en zoethout siroop	8,50
<b>VEGA BURGER(tje)</b> vegetarische burger van courgette, pompoen en rode kool met gerookte paprika en belegen sambal kaas	7,50
<b>SALADE ZEEWIER</b> salade van zeewierspaghetti met hollandse garnalen, sesam, komkommerlinten, koriander en een dressing van tahin	9,50
<b>SALADE CAVOLO NERO</b> salade van cavolo nero met gemarineerde paddestoelen, vijgen, walnoten en blauwader kaas en een crème van balsamico	9,50
<b>SCAMPI'S</b> in kruidenboter gebakken scampi's met tomaten salsa, hollandse appel en pesto crumble	10,50
<b>AARDAPPEL/KOMIJN</b> soep van zoete aardappel en komijn met geraspte grana padano	6,50

---

## VLEES

---

<b>KALFISOESTER</b> kalfsoester met gegrilde groene kool, een crunch van roggebrood en hazelnoot en een saus van gepofte knoflook wijntip: MONTEPULCIANO, EO	18,50
<b>IBERICO</b> op houtskool gegrilde dungseden steak van iberico met een spies van hutspotgroenten en een huisgemaakte barbecue saus wijntip: MALBEC, KAIKEN	18,50
<b>TOURNEDOS</b> gegrilde tournedos met een puree van knolselderij en truffel en een jus van kalf wijntip: RIOJA, DON JACOBO	ladies 19,50 gents 22,50
<b>HAMBURGER</b> hamburger van black angus beef met bacon, oude kaas en piccalilly creme, geserveerd met frites wijntip: CABERNET, DMNE. TARANI	16,50

(diner van 17.00 - 21.30 uur)

wij informeren u graag over allergenen maar kunnen u **niet garanderen** dat onze producten geen allergenen bevatten

---

## VIS

---

<b>ZEEWOLF</b> gegrilde filet van zeewolf van de green egg met panchetta en een peper-tomaten olie wijntip: SAUVIGNON BLANC, CARMELLE	18,50
<b>MAKREEL</b> op de huid gegrilde makreel met peterselie-macadamia boter op zwarte tagliatelle met groene asperges wijntip: VIOGNIER, DMNE. VEDILHAN	18,00
<b>ROODBAARS</b> op de huid gebakken filet van roodbaars met frieten van zoete aardappel en een saus van blauwe druif en mosterd wijntip: PINOT GRIGIO, SACCHETTO	17,50
<b>CATCH OF THE DAY</b> wisselend visgerecht in samenwerking met schmidt zeevis wijntip: WIJ ADVISEREN U GRAAG	16,50

---

## VEGETARISCH

---

<b>RAVIOLI</b> ravioli gevuld met ricotta en honing op rucola met pijnboompit, poftomaat en een basilicum roomsaus wijntip: WIJ ADVISEREN U GRAAG	16,50
<b>CROP OF THE DAY</b> wisselend vegetarisch gerecht in samenwerking met van gelder groente/fruit wijntip: WIJ ADVISEREN U GRAAG	16,50

---

## BIJGERECHTEN

---

VERSE FRITES  
portie verse frites met mayonaise  
2,50

SALADE  
frisse mesclun salade  
2,50

---

## DESSERTS

---

<b>TARTE TATIN</b> bladerdeeg taartje met peer, zoute karamel en amandel-honingijs wijntip: MUSCAT, SWEET EMOTIONS	6,50
<b>TIRAMISU</b> italiaanse klassieker, huisgemaakt met man met bril koffie wijntip: MONASTRELL, HERETAT DE TAVERNES	6,50
<b>WENTELTEEFJES</b> wentelteefjes met hangop van sinaasappel, saffraan en vanille-bourbon ijs wijntip: MUSCAT, SWEET EMOTIONS	6,50
<b>KAASPLANKJE</b> biologische kaze van de lindenhoff boerderij uit baambrugge wijntip: GONZALAEZ BYASS NOE, PEDRO XIMENEZ	11,50