

VOOR

GROTE GARNALEN op citroengras gestoken gebakken gamba's met mango, rode peper en kokosmelk	10,50
GEROOKTE MAKREEL salade van gerookte makreel met lenteui, red meat radijs, krokante kappertjes en een mieriksworteldressing	8,50
GEVULDE PORTOBELLO portobello uit de oven gevuld met pompoen, little chanty tomaat, walnoten en geitenbrie	7,50
ROAST BEEF salade van roasted beef met poftomaat, pecorino, pompoenpitjes en een dressing van basilicum	9,50
QUICHE quiche van zoete aardappel met basilicum, ricotta, mozzarella, walnoten, poftomaatjes en een quenelle van mascarpone	7,50
KALFSWANG geconfijte kalfswang met rode wijn jus en gemarineerd krokant buikspek uit de big green egg	9,50
GEROOKTE PAPRIKASOEP huisgemaakte soep van gerookte paprika met amandelschaafsel en creme van knoflook	6,50

VIS

ZEEWOLF op de huid gebakken zeewolf met pancetta op pappardelle met een saus van zongedroogde tomaatjes wijntip: SAUVIGNON BLANC, CARMELLE	18,00
RED SNAPPER op de huid gebakken red snapper met een groene kruiden risotto, gegrilde spitskool en een saus van basilicum wijntip: VIOGNIER, DMNE. VEDILHAN	17,50
DORADE gegrilde dorade met krokante pastinaak en een saus van mosterd en truffel wijntip: PINOT GRIGIO, SACCHETTO	17,00
CATCH OF THE DAY wisselend visgerecht in samenwerking met schmidt zeevis wijntip: WIJ ADVISEREN U GRAAG	16,50

VEGETARISCH

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

VLEES

BAVETTE op houtskool gegrilde bavette van de big green egg met kralingse kruidenboter wijntip: MONTEPULCIANO, EO	17,50
ENTRECOTE op houtskool gegrilde entrecote met gerookte paddestoelen en knoflook wijntip: MALBEC, KAIKEN	18,50
LAMSKOTELETTEN lamskoteletten met chimichurri, zandaardappeltjes en gegrilde venkel wijntip: RIOJA, DON JACOBO	18,50
HAMBURGER hamburger van black angus beef met bacon, oude kaas en piccalilly creme, geserveerd met frites wijntip: CABERNET, DMNE. TARANI	16,50

BIJGERECHTEN

VERSE FRITES
portie verse frites met mayonaise
2,50

SALADE
frisse mesclun salade
2,50

NAAST ONZE DINERKAART HEBBEN WIJ OOK WISSELENDE MAANDMENU'S

DESSERTS

BROWNIE brownie met gezouten karamel, walnoten en honing yoghurtijs wijntip: MUSCAT, SWEET EMOTIONS	6,50
CREME BRULEE franse klassieker met een twist van pistache met bananencake wijntip: MONASTRELL, HERETAT DE TAVERNES	6,50
BOKKENPOOT bokkenpoot gevuld met mousse van witte chocolade en een wit stoofpeertje wijntip: MUSCAT, SWEET EMOTIONS	6,50
KAASPLANKJE biologische kaze van de lindenhoff boerderij uit baambrugge wijntip: GONZALAEZ BYASS NOE, PEDRO XIMENEZ	11,50

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



DE SCHONE LEI
KRALINGSE BOS · ROTTERDAM

(diner van 17.00 - 21.30 uur)