

VOOR

BITTERBALLEN huisgemaakte bitterballen van risotto, gevuld met gamba en groene kruiden met een dip van kreeftenmayonase	7,50
LAMSHAM fijn gesneden lamsham op een salade van rode kool en gerookte paprika met kimchi radijs	8,50
STEAK TARTAAR tartaar van MRIJ rund met kappertjes, gesnipperd uitje, peterselie en Rotterdamse krotenmosterd	8,50
BULGUR SALADE salade met bulgur en gerookte kip, komkommer linten, mesclun sla, pompoenpitjes en frambozendressing	8,50
RIVIERKREEFT mesclun salade met rivierkreeft gepocheerd ei, avocado en sud 'n sol tomaatjes	12,50
HARTIGE TAART hartige Italiaanse kruidentaart met basilicum, ricotta, mozzarella, walnoten en poftomaatjes	7,50
PAPRIKA huisgemaakte soep van paprika met tijm, rozemarijn en knoflook croutons	6,50

VIS

ZWAARDVIS gegrilde zwaardvisfilet met gegrilde witte kool en een pesto van oregano en rode peper wijntip: RIVANER, KLEINE SCHORRE	18,00
ZEEBAARS duurzaam gevangen zeebaars met een antiboise van pommodori tomaat en basilicum wijntip: VIOGNIER, DMNE. VEDILHAN	17,50
RED SNAPPER op de huid gebakken red snapper met zeekraal en een saus van limoen en witte wijn 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

CROP OF THE DAY wisselend vegetarisch gerecht in samenwerking met van gelder groente/fruit wijntip: WIJ ADVISEREN U GRAAG	€ 16,50
--	---------

NAAST ONZE DINERKAART HEBBEN WIJ OOK WISSELENDE MAANDMENU'S

(diner van 17.00 - 21.30 uur)

VLEES

DIAMANTHAAS gegrilde lerse diamanthaas met gepofte knoflook en groene pepers wijntip: MALBEC, KAIKEN	17,50
BAVETTE gegrilde Hollandse bavette met steak seasoning en een jus van gebakken paddestoeltjes wijntip: MONTEPULCIANO, EO	17,50
ENTRECOTE Argentijnse entrecôte van de Big Green Egg met een huisgemaakt chimichurri wijntip: PINOT NOIR, APALTAGUA	19,50
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

DESSERTS

CREME BRULEE crème brûlée van vanille met bramenijs en Hollandse aardbeien wijntip: MUSCAT, SWEET EMOTIONS	6,50
TIRAMISU MOUSSE torentje van tiramisu mousse met ijs van witte chocolade en een tuille van framboos wijntip: MONASTRELL, HERETAT DE TAVERNES	6,50
CHEESECAKE huisgemaakte cheesecake met cantuccini koekjes en schuim van citroen wijntip: MUSCAT, SWEET EMOTIONS	6,50
KAASPLANKJE biologische kaze van de lindenhoff boerderij uit baambrugge wijntip: GONZALAEZ BYASS NOE, PEDRO XIMENEZ	11,50



DE SCHONE LEI
KRALINGSE BOS • ROTTERDAM