

## 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>RISOTTO</b> bitterballen van risotto en gamba met een dip van kreeften mayonaise	8,50
<b>GEGRILDE SARDINES</b> hele gegrilde sardines met limoen/knoflookkrum en tomatensalade	10,50
<b>GEVULDE PORTOBELLO</b> portobello uit de oven gevuld met pompoen, little chanty tomaat, walnoten en geitenbrie	7,50
<b>SALADE GEROOKTE MAKREEL</b> salade van gerookte makreel met lenteui, red meat radijs, krokante kappertjes en een mieriksworteldressing	8,50
<b>SALADE RIVIERKREEFTJES</b> mesclun salade met rivierkreeft gepocheerd ei, avocado en sud 'n sol tomaatjes	12,50
<b>SALADE GEITENKAAS</b> gemengde salade met dadels, walnoten, appelstroop, pompoen en warme geitenkaas	9,50
<b>COURGETTE/VENKELSOEP</b> huisgemaakte courgette/venkelsoep met knoflookroom	6,50

## VIS

<b>ZEEBAARS</b> gegrilde zeebaars met citrusdressing en gebakken zeekraal wijntip: SAUVIGNON BLANC, CARMELLE	18,00
<b>HEILBOT</b> ovengegaarde zwarte heilbot met een dakje van bundelzwammen en truffel wijntip: VIOGNIER, DMNE. VEDILHAN	17,50
<b>TONIJNSTEAK</b> gegrilde tonijnsteak met sesam, afgeblust met teriyaki en geschaafde mierikswortel wijntip: PINOT GRIGIO, SACCHETTO	17,00
<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, pof tomaat 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

## VLEES

<b>CHURRASCO</b> op houtskool gegrilde bavette van de big green egg met chimichurri wijntip: MONTEPULCIANO, EO	17,50
<b>ENTRECOTE</b> op houtskool gegrilde entrecote met paddestoelenboter en bosui wijntip: MALBEC, KAIKEN	19,50
<b>LAMSSPIES</b> lamsspiesjes van de grill met yoghurt en groentesalade wijntip: RIOJA, DON JACOBO	17,50
<b>HAMBURGER</b> hamburger van black angus beef met bacon, oude kaas en piccalilly creme, geserveerd met frites wijntip: CABERNET, DMNE. TARANI	16,50

## BIJGERECHTEN

VERSE FRITES  
portie verse frites met mayonaise  
2,50

SALADE  
frisse mesclun salade  
2,50

### MAANDMENU'S

MEI: ASPERGES - JUNI: KREEFT - JULI: KOEIEN & KREEFTEN

## DESSERTS

<b>TARTE FINE VAN APPEL</b> bladerdeeg taartje met appel, kaneel en caramél wijntip: MUSCAT, SWEET EMOTIONS	6,50
<b>CREME BRULEE</b> franse klassieker met een twist van pistache met bananencake wijntip: MONASTRELL, HERETAT DE TAVERNES	6,50
<b>LIMONCELLO MOUSSE</b> mousse van limoncello met citroen sorbetijs 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

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

(diner van 17.00 - 21.30 uur)