

VOOR

VITELLO MACCARELLO gegrilde kalfsmuis met makreelmayonaise, kruimel van basilicum, kappertjes, rucola en pecorino kaas	8,50
EENDENBORST salade van gerookte eendenborst met gemarineerde vijgen en een vinaigrette van grapefruit en honing	8,50
SASHIMI sashimi gesneden van entrecôte van de green egg met een dip van soja en accla bloemen	8,50
RIVIERKREEFT mesclun salade met rivierkreeft gepocheerd ei, avocado en sud 'n sol tomaatjes	12,50
QUICHE quiche van zoete aardappel met basilicum, ricotta, mozzarella, walnoten, poftomaatjes en een quenelle van mascarpone	7,50
TATAKI tataki(kort geroosterd) van zalm met zwarte sesam en een schuim van rode biet op bananenblad	7,50
COURGETTE/VENKEL SOEP huisgemaakte soep van courgette en venkel met truffelroom en amandelschaaf	6,50

VIS

KABELJAUW op de huid gebakken kabeljauwloin met licht pikante harissa en parelgort wijntip: SAUVIGNON BLANC, CARMELLE	18,00
HARDER harderfilet met ansjovis/tomatenboter en knapperige kappertjes wijntip: VIOGNIER, DMNE. VEDILHAN	17,50
MEERVAL op de huid gebakken meervalfilet met spinazie en een saus van garnalen en kreeft 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

ROASTBEEF slowcooked rosbeef van simmentaler rund met kalfsjus en mierikswortel wijntip: MONTEPULCIANO, EO	17,50
LAMSRUMP gestoofde lamsrump met gegrilde pofaardappel en puree van knoflook en selderij wijntip: MALBEC, KAIKEN	17,50
RIBEYE Argentijnse ribeye van de big green egg met steakseasoning kruiden en gnocchi gebakken in spekvet wijntip: RIOJA, DON JACOBO	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

BLONDIE CAKE blondie cake met citroenijs en een schuim van witte chocolade wijntip: MUSCAT, SWEET EMOTIONS	6,50
SORBET aardbeien sorbet met mint en limoen en yoghurt schaafsel wijntip: MONASTRELL, HERETAT DE TAVERNES	6,50
CHEESECAKE huisgemaakte cheesecake van oreo cookies en een glaasje chocolade mousse 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