



## voor

### ZILTE SMAKEN – 10,5

gegrilde coquille, bisque van kreeft en gerookte heilbot

### OSSENHAAS & GAMBA – 8,5

tartaar van ossenhaas en gamba in tempura

### SARDINES – 8,5

gegrilde sardines met tomatensalsa, zeezout en citroen

### RISOTTO & KREEFT – 8,5

huisgemaakte bitterballen van risotto en kreeftenstaartjes met kreeftenmayonaise

### ENTRECÔTE – 9,5

carpaccio van entrecôte, gegrild op de big green egg, met parmezaan en truffelolie

### SALADE GEITENKAAS **vega** – 9,5

gemengde salade met dadels, pecannoten, appelstroop, blauwe druiven, rode biet en warme geitenkaas

### BULGUR SALADE **vega** – 9,5

bulgur salade met spinazie, geraspte kaas, komkommer, pompoenpitjes, kikkererwten en munt

### POMPOEN SOEP **vega** – 6,5

huisgemaakte soep van pompoen en mango

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

## vlees

### LAMSRACK – 23,5

gebakken nieuw-zeelands lamrack met een dakje van amandel en peterselie

wijntip: RIOJA, DON JACOBO

### ENTRECÔTE – 18,5

zuid-amerikaanse entrecôte gegaard op de green egg met gerookte kruidenboter en gegrilde groenten

wijntip: MONTEPULCIANO, EO

### TOURNEDOS – 20,5

gegrilde tournedos met een saus ladies

van bospaddestoeltjes en gegrilde groenten gents – 23,5

wijntip: MALBEC, KAIKEN

### HAMBURGER – 16,5

hamburger van black angus beef met bacon, oude kaas en piccalilly creme, geserveerd met frites

wijntip: CABERNET, DMNE. TARANI

## vegetarisch

### RAVIOLI – 17,5

ravioli gevuld met paddestoeltjes en truffel, rucola met pijnboompit, poftomaat en een basilicum roomsaus

### CROP OF THE DAY – 16,5

wisselend vegetarisch gerecht in samenwerking met van gelder groente/fruit

### VEGA BURGER **vega** – 16,5

huisgemaakte vegetarische burger van pompoen, rode kool, kidney beans, ui en courgette met paprika tappenade en frites

## bijgerechten

### VERSE FRITES – 2,5

portie verse frites met mayonaise

### SALADE – 2,5

frisse mesclun salade

## vis

### ZALMFILET – 18,5

gegrilde filet van zalm met een crunch van ansjovis en huisgemaakte basilicum pesto

wijntip: VIOGNIER, DMNE. VEDILHAN

### ZEEBAARS – 18

op de huid gegrilde filet van zeebaars met limoen en een tomaten salsa

wijntip: GRUNER VELTLINER, DIWALD

### TONIJN – 21,5

gegrilde tonijn met sesam en wakame op een bedje van zwarte tagliatelle

wijntip: PINOT GRIGIO, SACCHETTO

### CATCH OF THE DAY – 17,5

wisselend visgerecht in samenwerking met koman's vis

wijntip: WIJ ADVISEREN U GRAAG

## desserts

### DAME BROWNIE – 7,5

brownie met vanilleijs en warme chocolade

wijntip: GONZALAEZ BYASS, PEDRO XIMENEZ

### CRÈME BRÛLÉE – 7

franse klassieker

wijntip: MONASTRELL, HERETAT DE TAVERNES

### RED VELVET CHEESECAKE – 7,5

huisgemaakte red velvet cheesecake met oreo cookies

wijntip: MUSCAT, SWEET EMOTIONS

### KOKOS MAKROON – 7

huisgemaakte kokosmakroon met gegrilde ananas en citroen sorbetijs

wijntip: MUSCAT, SWEET EMOTIONS