



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
gegrilde tournedos met een saus ladies – 20,5
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

diner

van 17:00 tot 21:30 uur