

 = vegetarisch
 = vegan
glutenvrije opties
mogelijk

KEUZEMENU

RESERVEREN

Appetizer: focaccia met dips | Appetizer: focaccia with dips

VOORGERECHTEN

ZALM GRAVLAX

fris gemarineerde zalm met bloedsinaasappel, venkel & dille.

Fresh marinated salmon with blood orange, fennel & dille.

BIETEN TARTE TATIN

warme, gekarameliseerde bieten met geitenkaas, pistache & balsamico.

Warm caramelized beets tarte tatin with goat cheese, pistachio & balsamic.

RUNDERCARPACCIO

met truffelcrème, Parmezaan & rucola.

Beef carpaccio with truffle cream, parmesan & rocket.

HOOFDGERECHTEN

Van de grill, geserveerd met verse friet en mayonaise.

From the grill, served with fresh fries and mayonnaise.

GEGRILDE KIP

met truffel jus, aardappelpuree & gegrilde prei.

Grilled chicken with truffle jus, potato mash & grilled leek.

HEILBOTFILET

met tomatenstoof, olijven & kappertjes.

Halibut filet with tomato stew, olive & capers.

GEGRILDE AUBERGINE

met pompoen hummus, gekruide kikkererwtenstoof & kruidenolie.

Grilled eggplant with pumpkin hummus, spiced chickpea stew & herb oil.

FLAT IRON STEAK +€4

Uruguayaans graangevoerd rund (180gr).

Tender steak (180gr) from Uruguayan grain-fed beef.

DESSERTS

APPEL TARTE TATIN

Warme, gekarameliseerde appeltaart, geserveerd met een bol vanille-ijs.

Warm caramelized apple tart, served with a scoop of vanilla ice cream.

BLACK FOREST

Chocoladecake met kersen, slagroom en chocoladevlokken.

Chocolate cake with cherries, whipped cream & chocolate flakes.

FRENCH TOAST

Brioche in kaneelcustard, geserveerd met rood fruit en maple syrup.

Brioche dipped in cinnamon custard, served with berries & maple syrup.