

Voorgerechten

Steak Tartaar | 13,-

Avocado, wasabi, zoete aardappel en augurk

Huisgerookte aubergine | 12,50

Burrata, tomaat, hummus en granaatappel

Gnocchi | 11,50

Parmezaan, peterselie olie, ceps en tomaat

Sashimi van zalm | 12,50

Komkommer, sushi rijst, aceto-bietensaus en chili

13 uur gegaarde buikspek | 14,-

Witlof, airbag, zoetzure groente en Oosterse lak

Nagerechten

Kersen | 10,50

Karamel, chocolade, limoen, rood fruit

Baked Alaska (2 personen) | 12,50

Citroencake, vanille en Cointreau

Exotisch Berlijn | 8,50

Kokos, mango, passievrucht, witte chocolade en Bastogne

Grand coffee | 9,50

Koffie naar keuze, borrel naar keuze en zoetheid

Wilt u er een lekkere bijpassende wijn bij?
Vraag het de bediening.

Hoofdgerechten

Verse vis van de markt | 18,50

Doperwt, pastinaak, bosui en tatsoi

Eendenborst | 18,50

Jus van hoisin, paksoi, biet en mosterdzaad

Picanha van simmentaler rund | 20,50

Knol, aubergine, gebrande ui en paddenstoelen

Vega Paella | 17,50

Verse groente, feta, rode peper en citroen
(Optioneel gamba's + €4,50)

Bijgerecht:

Zoete aardappel pommes met citroen aioli | €4,50

Menu

Verrassingsmenu

Keuzes van de chef met zo veel mogelijk
producten uit het seizoen.

3 gangen | 37,50

4 gangen | 47,50

5 gangen | 55,-

(uitsluitend per tafel te bestellen)

Wijnarrangement

Wilt u daar een bijpassend wijnarrangement bij?

2 gangen | 9,50

3 gangen | 14,50

4 gangen | 22,50

5 gangen | 27,50