

DINERKAART

VOORGERECHTEN

CARPACCIO 14

zoete balsamicomayonaise | enoki paddenstoelen
| broad beans | parmezaan | rucola

EENDENBORST ROLLETJES 15,5

vulling van duxelles | sesam-sinaasappeldressing

GRAVAD LAX 13

zalm geserveerd op 3 blini's | kruidenroomkaas |
pompoenpitten

KNOLSELDERIJ TARTAAR 12

gemarineerd in rozemarijn, tijm & venkel |
gebakken aardpeer

TONIJN TATAKI 18

kort geschroeid op hoge temperatuur |
sesamzaadjes | chili-olie | wasabikroepoek

CAPRESE CARPACCIO 11

Noire de Crimée tomaat | romige mozzarella |
huisgemaakte pestodressing | basilicum

FRANSE UIENSOEP 8

huisgemaakt | kaascroutons

PAPRIKA-TOMATENSOEP 8

huisgemaakt | basilicum olie | bosui

- VOOR OP TAFEL -

BROOD 'T WAPEN € 6,00

KRUIDENBOTER | TAPENADE | AIOLI

Heeft u een allergie? Meld het ons en vraag naar de allergenen kaart

HOOFDGERECHTEN

KIPSATÉ 18,5

atjar | taugé | gebakken uitjes | pindasaus | kroepoek

HERTENBIEFSTUK 23

gekarameliseerde rode ui | rode-wijnsaus | groene asperges

HAMBURGER | VEGA BURGER 18

augurk | zongedroogde tomaat | truffelmayonaise | rode ui | oude kaas

CONFIT DE CANARD 21

donkere bierjus | pompoen crème | pastinaak chips

TONIJN TATAKI 26,5

kort geschroeid op hoge temperatuur | sesamzaadjes | chili-olie | wasabikroepoek

ZALM 21

kervel kruidenkorst | groene asperges | limoenzeste

SPARERIBS 22,5

gegaard in de oven | smokey BBQ | knoflooksaus

KOGELBIEFSTUK 21

pepersaus | gegrilde groenten

- MAALTIJDSALADES -

RIVIERKREEFT 17

RODE UI | KAPPERTJES | VADOUVANMAYONAISE

CARPACCIO 16

BALSAMICOMAYONAISE | BROAD BEANS | PARMEZAAN | RUCOLA

GEITENKAAS 16

UIT DE OVEN | RODE BIET | WALNOTEN | HONING | CRANBERRY'S

HETE KIP 15

TAUGÉ | BOSUI

SUPPLEMENT FRITES P.P.

€ 3,00

TRIO VAN POMPOEN 19

pompoen crème | gegrilde pompoen | pompoen chips | pompoenpitten | op een bed van spinazie

WEEKHAP 20

wekelijks wisselend gerecht

CATCH OF THE DAY 21

wisselend visgerecht

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites

DESSERT

APPELTAART

vanille-ijs | slagroom

€ 6,50

AARDBEIEN TRIFLE

aardbeien trifle | witte chocolade mousse met Baileys | krokante crumble

€ 9,00

BROWNIE CHEESECAKE

vanille-ijs | slagroom

€ 8,00

DAME BLANCHE

vanille-ijs | chocolade saus | slagroom

€ 8,00

MINI IJSCOUBE

vanille-ijs | slagroom

€ 4,00

HAZELNOOT CRÈME GEBAK

Maison Kelder

€ 4,90