Lekker(s) van de kaart

à la carte

OM TE BEGINNEN

Steak tartaar 12,50
Handgesneden rundvlees | piccalilly | cornichons | rucola

Focaccia met ibericoham 15,00
Ibericoham | hollandaisecrème | sjalot | citroenrasp

Rouleau van witvis en gerookte zalm 12,50
Zeebaars | zalm | komkommer | citroen

Focaccia met burrata 13,50
Burrata | basilicum | balsamico | tomaat

Bietencombi 10,50
Rode biet | gele biet | rucola | walnoot | geitenkaas

HOOFDGERECHTEN

Entrecote 200 gram 25,50
Runderentrecote | bearnaisesaus | waterkers

Coq au vin 23,00
Kip | rode wijn | spek | ui | aardappel

Zeebaarsfilet 25,00
Zeebaars | witte wijn | bieslook | zeekraal | venkel

Risotto 21,00
Risottorijst | truffel | paddenstoelen | Parmezaanse kaas

Minipompoen 21,00
Pompoen | vegan feta | walnoten | groenten

NAGENIETEN

Duo van chocolade en vanille 8,75
Chocolademousse | vanille-ijs | hazelnoten

Crème brûlée 8,75
Vanillecrème met gekaramelliseerd suikerlaagje | vanille-ijs

Kaasplateau met kletzenbrood 10,50
Comté | Petit Livarot | Bleu d'Auvergne | zachte geitenkaas

On the side

Rucolasalade / 7,50
Kruidendressing en fijngeraspte Parmezaanse kaas

Haricots verts / 8,00
Kort aangebakken met spek en ui

Franse frietjes / 5,50
Goudgeel gebakken frietjes, geserveerd met truffelmayonaise

Bimi / 9,00
Gebakken met knoflook

Extra

Catch of the day
Laat je verrassen door onze wisselende dagvangst!

Allergenen / English

Scan de QR-code voor meer informatie over de allergenen.