

Starters

Krokante tonijn ~ Krokante tonijn met wakame en soja-sesam mayonaise

Crispy tuna ~ with wakame and soy-sesame mayonnaise

Rundercarpaccio ~ met Grana Padano, pesto en pijnboompitten

Beef carpaccio ~ with Grana Padano, pesto en pine nuts

Rode biet op twee manieren bereid ~ tartaar en mousse van
biet met geitenkaas, walnoten en mosterdmayonaise

Beetroot in two ways ~ tartar and mousse of beetroot with goat cheese, walnuts
and mustard mayonnaise

HOOFDGERECHTEN main courses

Gegrilde kalfsmuis ~ met haricots verts, roseval aardappelen en een saus van
olijven

Grilled veal ~ with haricots verts, roseval potatoes and olive sauce

Groente frittata ~ met geitenkaas, Aceto balsamico en een rucola melange

Vegetable frittata ~with goat cheese, balsamic and a rocket melange

Gegrilde zeeduivel ~ met groene asperges en tomaat-pesto saus

Grilled monkfish ~ with green asparagus and tomato-pesto sauce

NAGERECHT Dessert

Huisgemaakte chocolade walnoottaart ~ met boerenjongensroom

Homemade chocolate walnut cake with 'boerenjongens' cream

35.00 p.

Allergieën? Vraag gerust ons personeel om advies!

Allergies? Feel free to ask our staff for advice!

