

DINER KAART

Naast onze vertrouwde hoofdgerechten verrassen we je graag met heerlijke seizoensgerechten, bereid met ingrediënten die passen bij het moment. Ook onze chef krijgt regelmatig de vrije hand om met nieuwe, verrassende creaties te komen. Laat je vooral verrassen!

VOORGERECHTEN

STOKBROODJE

8

Vers stokbroodje gevuld met huisgemaakte kruidenboter

NACHO'S

13

Opgebouwd in twee lagen met crème fraîche, zoete chilisaus en kaas. Heerlijk om te delen!

NACHOS 2.0

16

Opgebouwd in twee lagen met crème fraîche, barbecuesaus, pulled chicken en kaas. Heerlijk om te delen!

CHAMPIGNONS IN BIERBESLAG

12

Champignons in een krokant jasje geserveerd met een heerlijke aoli

WISSELENDE SOEP

8.25

Geserveerd met een kruidenbotertoast

MOSTERDSOEP

8.25

Geserveerd met spekjes en een kruidenbotertoast

BIET & MAKREEL

13

Een tartaar opgebouwd met een huisgemaakte makreelsalade, gerookte makreel, rode biet en walnoten

TOAST MET CHAMPIGNONS

10

Mix van champignons en paddestoelen, gebakken in knollookolie en geserveerd op toast

STEAK TARTAAR

16

Fijn gesneden rundvlees, klassiek op smaak gebracht met een frisse touch en geserveerd met een romige saus en krokante toast

GEBAKKEN GEITENKAAS

13

Romige geitenkaas in een krokant jasje van spek, gecombineerd met frisse rucola en een subtiele honingtouch

PROEVERIJ

PER PERSOON 13.75

Een proeverij van verschillende voorgerechten, vanaf 2 personen te bestellen

SHARED DINING

Laat je verrassen en maak kennis met onze heerlijke gerechten

3-GANGEN

PER PERSOON 47.50

Samen genieten staat centraal! Met onze verrassing, 3-gangen shared dining menu krijg je verschillende gerechten om gezellig met elkaar te delen. Zo proef je samen meerdere smaken en maak je van het diner een heerlijke, culinaire ervaring.

vanaf 2 personen te bestellen

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met patat en seizoensgroenten

KOGELBIEFSTUK

28

Een biefstuk van 200 gram geserveerd met chili kruidenboter
Mogelijk met gamba's erbij: + 5,-

CHEFS SPECIALITEIT

26

Mals gebakken varkenshaas, gevuld met romige brie met krokante spek voor een heerlijke
smaakcombinatie en afgetopt met krullen van pastinaak

BONELESS RIBS

31

Heerlijke 200 gram boterzachte spareribs zonder bot, gemarineerd in een zoet pittige marinade

GAMBA'S

24

Sappige, gepelde gamba's, gebakken in knoflook en zoete chili en verse kruiden

VIS VAN 'T MOMENT

DAGPRIJS

Vraag onze bediening

RISOTTO PADDESTOELEN

24

Romige risotto met een mix van paddestoelen, perfect in balans en vol van smaak, gegarneerd met verse kruiden

RODE BIET RISOTTO

24

Romige risotto met verse rode biet, verfijnd met zacht gebrande geitenkaas, walnoten en frisse appel

AUBERGINE LASAGNE

21

Een lasagne opgebouwd met lagen van aubergine, pompdorosaus, basilicum, Parmezaanse kaas en pesto

CHEFS CREATIONS

Een wisselend gerecht waarin onze chefs hun creativiteit de vrije loop laten. Met de mooiste
seizoensproducten en verrassende smaken creëren zij steeds weer iets bijzonders.

HERTENBIEFSTUK

28.50

Heerlijk geserveerd met een jus van rozemarijn, tijm en knoflook



Wijnsuggestie: laat je Chef's Creation vergezellen door een glas Tempranillo
Diep kersenrood met paarse tinten. Rijk en fruitig met aroma's van zwarte bessen,
bramen en bosbessen. Vol en elegant van smaak, met zachte tannines en een fruitige afdronk

PLATES

Geserveerd met rauwkost, patat en mayonaise

SMASH BURGER

14.00

Een perfect geplette burger met een knapperige korst, geserveerd op een zachte potato bun met burgersaus, cheddardaas, ui en augurk

Optioneel toe te voegen: gamba's +5,-

Mogelijk om ook te bestellen als dubbel + en tripel ++ +3,50

FISH & CHIPS

20.00

Royale, krokant gebakken lekkerbek met ravigottesaus

KIPSATE

21.50

Huisgemaakte kipsaté met satésaus en kroeppeok

SALADES

Geserveerd met een kruidenbotertoast, of patat +2,-

CHAMPIGNONS

18.00

Sla melange met een mix van gebakken en gefrituurde champignons, komkommer, rode ui, pijnboompitten en truffelmayonaise

KIP KARAAGE

18.00

Smaakvolle mix van sla, rode ui, komkommer en een romige kruidensaus

GEROOKTE MAKREEL

18.00

Zachte sla melange met walnoten, komkommer, rode biet, augurk en frisse appel

KIDS

POFFERTJES

7

Geserveerd met boter en poedersuiker

MEE-GENIETEN

0

Een bord om mee te eten met de andere

PATAT MET SNACK

10

Keuze uit: kroket, frikandel, kaasstengels of krokante kip

PASTA

9.95

Pasta met tomatensaus en kaas

BIJGERECHTEN

PATAT

4.50

Met mayonaise

RAUWKOST

4.50

Met yoghurt dressing

ZOETE AARDAPPELPATAT

5.50

Met mayonaise

| NAGERECHTEN

BROWNIE

11

Een heerlijke combinatie van smeuïge chocoladebrownie, romige Amarena-mousse en luchtige chocolademousse

BASQUE CHEESECAKE

9

Romige Basque cheesecake, gebakken met een karakteristiek gekaramelliseerd korstje

APFELSTRUDEL

9.5

Warme apfelstrudel met een krokant korstje en een smaakvolle appel-kaneelvulling, geserveerd met warme vanillesaus

AANGEKLEDE KOFFIE

VANAF 8.5

Warme drank naar keuze met huisgemaakte wisselende lekkernijen, ook lekker met een espresso martini

AFFOGATO

7

Een heerlijke Italiaanse klassieker: romig vanille-ijs, overgoten met rijke espresso voor een perfecte balans van zoet en bitter

Make it dirty! Voeg een koffie likeur naar keuze toe, Amaretto, Cointreau, Tia Maria, Baileys, Licor 43 of Kahlúa +3,-

DAME BLANCHE

9

Softijs geserveerd met warme chocoladesaus en een toef slagroom voor de ultieme traktatie

IJSCOUBE ADVOCAAT

10

Softijs, overgoten met rijke advocaat en een toef slagroom

Voeg boerenjongens toe voor een extra luxe twist + 2,-

Sluit je diner in stijl af met een speciale koffie. Kies bijvoorbeeld voor een romige Irish Coffee, een warme Italian Coffee of een zoete Spanish Coffee.