

te lekker om er maar
één te nemen

Menu

STARTERS

HUISGEMAAKT BROOD ✓ 7.5

Boter | Olijfolie | Zeezout

HUISGEMAAKT BROOD ✓ 7.5

Diverse dips

PAPADUM ✓ 6.5

Tomaat | Mozzarella | Basilicum

STICKY CHICKEN 4,25

2 stuks | Aziatische sticky-saus |
Soja saus

GYOZA ✓ 2.0 p.st

Groente of Kip | Citroenpeper
Mayo

MINI PITA ✓ 3.25

Gegrilde groente | Witte kaas |
Tzatziki

BRUSCHETTA 6.75

3 stuks | Roomkaas | Zalm |
Komkommer

GARNAAL 2.25 p.st

Tempura | Wasabi |
Limoenmayo

SERRANOHAM 2.0 p.st

Kroketje | Aceto balsamico mayo

KAAS RUCOLA ✓ 2.0 p.st

Kroketje | Mosterdmayo

Menu

GERECHTEN

PADDENSTOELEN

15.5

Conchiglie | Schuim van parmezaan

JACKFRUIT

15.5

Boa bun | Rendang | Atjar Tjampoer

LINZENSTOOF

15.5

Bulgur | Crème fraîche | pecorino

POMPOEN WELLINGTON

15.5

Spinazie | Ricotta | Pompoen Creme

ZEEDUIVEL

17.5

Paksoi | Misolak | Bonito flakes

COQUILLES

17.5

Couscous | Lavasolie | Zwart zout

KABELJAUW

17.5

Beurre blanc | Aardappelcrème |
Yuzu parels

FAZANT

17.5

Eend | Kwartel | Seizoensgroenten

RUNDERSTOOF

17.5

Geconfijte krieltjes | Rode kool

FLAT IRON STEAK

17.5

Aardappelsalade | Creme del fuego

Tip van de
Chef!



Menu

SPECIALS

VLEES SPECIAL

Altijd van het seizoen

dagprijs

DAGVANGST

Vers van de dag

dagprijs

LEKKER VOOR ERBIJ

FRIETJES BIJ ONS

6.5

Pesto mayo | Parmezaanse kaas

PATATAS BRAVAS

5.5

Paprika kruiden | Tomaat | Aïoli

SALADE

4.5

DESSERT

SPAANS WENTELTEEFJE

9.5

Mascarponeroom | Gebrande noten
| Ahornsiroop

HAZELNOOT

9.5

Gekonfijte peer | Crumble van
kaneel

DESSERT VAN DE CHEF

9.5

Kanshebber voor de nieuwe kaart

KAAS

10.5

3 soorten | Chutney