

V O O R G E R E C H T E N

WIJ SERVEREN VOORGERECHTEN MET BROOD & BOTER/OLIE

Groene asperges met aardbeien • 11,5

GESTOOMDE GROENE ASPERGES, ZOETE HOLLANDSE AARDBEIEN MET
WITTE KAAS & BALSAMICO-CREMA

Carpaccio van biet • 10,5

GELE- & RODE BIET GESERVEERD MET HOLLANDSE GEITENKAAS &
VINAIGRETTE VAN BASILICUM

Dungesneden botervis • 12,5

DUNGESNEDEN BOTERVIS MET CITROENOLIE, KAPPERAPPELS
& FRISSE VINAIGRETTE

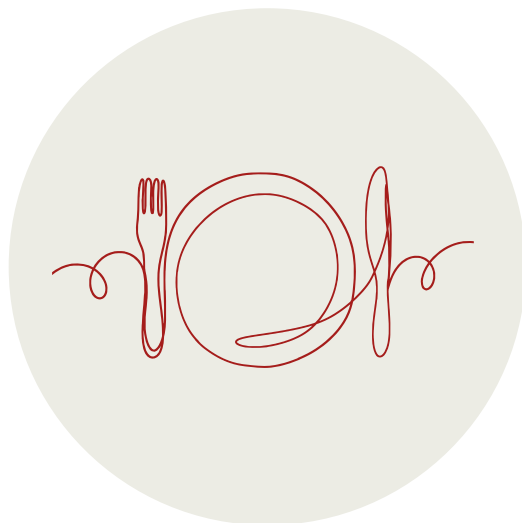
Gerookte runderribeye • 14,5

PLAKJES VAN GEROOKTE RUNDERRIBEYE MET DIVERSE
SOORTEN TOMAAT & KNAPPERIGE SLASOORTEN

G A R N I T U R E N

Brood & smeersel • 7,5

Bakje gemarineerde olijven • 3,5



H O O F D G E R E C H T E N

WIJ SERVEREN ALLE HOOFDGERECHTEN MET VERSE OER-FRITES

Gegrilde runderentrecote • 23,5

GESERVEERD MET GRATIN, ZOMERGROENTEN & BÉARNAISE SAUS

Vegan groentencurry • 18,5

GESERVEERD MET JASMIJNRIJST & GEGRILDE GROENTEN

Groentenrisotto • 19,5

MET FRISSE DOPERWTJES, CITROENOLIE & GROENE ASPERGES

Gebakken zeebaars • 22,5

GESERVEERD MET GRATIN, ZOMERGROENTEN & HOLLANDAISE SAUS

Maaltijdsalade burrata • 18,50

GEVULDE MAALTIJDSALADE MET DIVERSE SOORTEN TOMAAT,
GEGRILDE COURGETTE, BURRATA-BOL & BASILICUMVINAIGRETTE

D E S S E R T S

Parfait met honing & tijm • 6,5

Tartelette citroen merengue • 5,5

Bordje Franse kazen • 7,7

GESERVEERD MET CHUTNEY & KLETZENBROOD