

DINER

VOORGERECHTEN

GESERVEERD MET BROOD & ROOMBOTER/OLIE

Salade mango & avocado Salade van mango & avocado met guacamole & sriracha crème	11.50
Carpaccio peer & blue d'Auvergne Flinterdun gesneden peer met blauwe kaas & walnoten	10.50
Millefeuille van gerookte forel Krokant bladerdeeg met gerookte forelmousse geserveerd met wasabi mayonaise & viskuit	11.50
Vitello Tonnato Zachtgegaarde kalfsmuis met tonijnmayonaise & kappertjes	14.50

GARNITUREN

Brood & smeersels	7.50
Bakje gemarineerde olijven	3.50

DINER

HOOFDGERECHTEN

GESERVEERD MET VERSE OER-FRITES

Medaillon van procureur 21.50

Geserveerd met een crème van sjalotjes & eigen jus

Vegan butter curry masala 18.50

Geserveerd met bloemkoolpuree & krokante cashewnoten

Gepofte aubergine & gorgonzola 18.50

Geserveerd met gnocchi & een saus van gerookte paprika

Op de huid gebakken heekfilet 19.50

Geserveerd met antiboise & kruim van serranoham

Maaltijdsalade burrata 18.50

Gevulde maaltijdsalade met diverse soorten tomaat, gegrilde courgette, noten, burrata & basilicum vinaigrette

DESSERTS

Affogato al caffè 6.50

Een bol vanille ijs gedrenkt in rijke espresso koffie

American cheesecake 5.50

Geserveerd met lemon curd & frambozen

Bordje Franse kazen 7.70

Geserveerd met chutney & kletzenbrood