



## VOORGERECHTEN

<b>PANKO GAMBA'S, WAKAME &amp; WASABI MAYONAISE</b> In panko gepaneerde gamba's met wakamé salade en wasabi mayonaise (mosterd, eieren, sulfiet, schaaldieren, gluten)	€15,-
<b>GEROOKTE ZALM, COQUILLES &amp; ZWARTE KNOFLOOK MAYONAISE</b> Huisgerookte zalm bonbon gevuld met witte koolsalade en crème fraiche met gebakken coquilles, bosui en zwarte knoflook mayonaise (vis, mosterd, eieren, sulfiet, schelpdieren, lactose)	€18,-
<b>RUNDER RIB EYE, CHIMICHURRI &amp; GEROOKTE PAPRIKA DRESSING</b> Runder rib Eye van de Big Green Egg, zoetzure groente, Chimichurri en gerookte paprika dressing (lactose, mosterd, eieren, sulfiet)	€14,-
<b>CARPACCIO, TRUFFEL MAYONAISE &amp; PARMEZAANSE KAAS</b> Dungesneden carpaccio met pijnboompitten, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas en truffel mayonaise (mosterd, eieren, sulfiet, lactose)	€15,-
<b>TOMATEN TARTAAR, MOZZARELLA EN BASILICUM DRESSING</b> Tomaten tartaar verrijkt met rode ui, mozzarella en basilicum dressing (lactose, mosterd, eieren, sulfiet)	€14,- 
<b>RODE BIETEN, AVOCADO &amp; GRANNY SMITH</b> Millefeuille van rode biet, Granny Smith en avocado crème met gebakken King boleet, Vegan mayonaise (mosterd)	€14,- 

## TUSSENGERECHTEN

<b>STEAK TARTAAR, EIDOOIER EN GROENE KRUIDEN DRESSING</b> Gehakte ossenhaas puntjes met gepocheerd en gerookte eidooier geserveerd met groene kruiden dressing (mosterd, sulfiet, eieren)	€12,-
--	-------



## TUSSENGERECHTEN

<b>MOSTERDSOEP, BACON &amp; BIESLOOK</b> Romige mosterdsoep met uitgebakken bacon en fijngesneden bieslook (lactose, mosterd)	€10,-
<b>RUNDERBOUILLON, BUNDELZWAMMEN &amp; KERVEL</b> Runderbouillon met gebakken bundelzwammen, knolselderij en kervel	€10,-

## HOOFDGERECHTEN

<b>ZEEDUIVEL, BOSPEEN &amp; GELE BLOEMKOOL SAUS</b> Zeeduivel saltimbocca met bospeen, courgette julienne en gele bloemkool saus (lactose, vis, sulfiet)	€28,-
<b>TOURNEDOS VAN DE OSSENHAAS, SNIJBONEN &amp; BUNDELZWAMMEN JUS</b> Gebakken tournedos van de ossenhaas met snijbonen, mini gele paprika's en gebakken bundelzwammen jus (lactose, sulfiet)	€28,-
<b>GNOCCHI, ZONGEDROOGDE TOMATEN VEGAN SAUS</b> Gepocheerde gnocchi met vegan room zongedroogde tomaten saus (sulfiet, lactosevrij en glutenvrij)	€22,-
<b>GEITENKAAS, PREI &amp; HONING</b> Gebakken geitenkaas met gestoofde prei, gele venkel, cherry tomaat en basilicum honing saus (lactose, sulfiet, gluten)	€22,-
<b>LAMSRACKS, ZOETE AARDAPPEL &amp; MARSALA TIJM JUS</b> Sous vide gegaarde lamsracks geserveerd met bataat crème, peulen, gele bieten Marsala tijm jus (lactose, sulfiet)	€28,-
<b>TONIJNSTEAK, BABY MAIS &amp; GROENE KRUIDEN OLIE</b> Gegrilde tonijn steak met baby mais, red meat radijs, groene asperges tips en groene kruiden olie (vis, sulfiet)	€24,-





## DESSERTS

<b>GEGRILDE ANANAS, KOKOS PANNACOTTA &amp; ANANAS SORBET</b> Gegrilde ananas met kokos pannacotta, kokos flakes en ananas sorbet (lactose vrij en gluten vrij)	€7,50
<b>CHOCOLADE CRÈME BRULÉE, LEMONCURD &amp; SCROPPINO SORBET</b> Chocolade crème brulée geserveerd met lemoncurd en scroppino sorbet (lactose, gluten, eieren)	€7,50
<b>KLETSKOPPEN, FRAMBOZENMOUSSE &amp; FRAMBOZEN IJS</b> Torentje van kletsoppen met frambozen mousse en frambozen ijs (lactose, gluten, eieren)	€7,50
<b>BAVAROIS VAN CITROEN, AARDBEI &amp; PANDAN ROOM IJS</b> Citroen en aardbeien bavarois, mint mojito gel geserveerd met pandan roomijs (lactose, eieren, gluten)	€7,50
<b>KAASPLANK, JAM &amp; VIJGENTAART</b> 6 soorten kaas, noten-rozijnen-vijgenbrood, jam en vijgentaart (lactose, gluten, noten)	€12,50
<b>FRIANDISES</b> Voor bij de koffie, per persoon	€3,50