



DINER

Buiten deze kaart om serveren wij ook nog enkele specialiteiten, onze medewerkers informeren u hier graag over...

VOORGERECHTEN

Soepen

Tomatensoep van pomodori met basilicum en Taggiasche olijven 7,50

Rodelinzensoep met koriander, citroen en muntyoghurt 7,95

Vegetarische voorgerechten

Geitenkaasgratin met pompoenpitjes, walnoten, honing en een frisse salade 9,75

Mozzarella caprese met Taggiasche olijvenpuree, gemarineerde tomatensalsa, basilicumolie en balsamicostroop 10,75

Vis voorgerechten

Gepocheerde zalm met wakame salade, edamame bonen, teriyakisaus en sesammayonaise 10,50

Huisgemaakte kreeftenkroketten met frisse komkommersalade en citroenmayonaise 10,75

Vlees voorgerechten

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, kappertjes, tomatensalsa, rucola, parmezaan en pijnboompitjes 11,75

Filodeegpakketjes gevuld met langzaam gegaard lam, geserveerd met harissa en muntyoghurt 10,95

MAALTIJDSALADES

Salade Caprese 17,50
Verse mozzarella met Taggiasche olijven, gekonfijte tomaten, gemarineerde tomatensalsa, little gem, basilicumolie en balsamicostroop

Salade Fruits de mer 18,95
Gambas, mosselen en zalmfilet met gepekeld komkommerlinten, tuinkruidenvinaigrette en citroenmayonaise

KINDERMENU'S

Kroketje of vissticks met frietjes, salade, appelmoes en een raketje 9,75

HOOFDGERECHTEN

Vegetarische hoofdgerechten

Groene groenten frittata van edamame, courgette en doperwten met een salade van little gem, ingelegde komkommer en yoghurt-dillesaus 18,95

Koekjes van kikkererwten en koriander met gerookte auberginepuree, gemarineerde kikkererwten en groene bonen, flatbread en harissa chili-dip 19,50

Vis hoofdgerechten

Makreel en gamba "pepesan" gemarineerd in chili en knoflook, geserveerd met gestoomde groene groenten 21,50

Vangst van de dag met gestoomde mosselen, aardappeltaart, tuingroenten en kreeftenbisque 22,50

Gambas op Mediterraanse wijze gebakken met knoflook en gekonfijte tomaten, afgeblust met witte wijn en basilicum en geserveerd met krokante polenta koekjes 21,00

Vlees hoofdgerechten

Polderhoenballotine gevuld met oesterzwammenmousse en geserveerd met tuingroenten en romige Madeirasaus 20,95

Varkenshaas met pancetta, gesmoorde little gem, bloemkoolcrème en een saus van Primitivo 21,50

Provençaalse lam; lamsschouder langzaam gegaard in rozemarijn, majoraan en tomaat met salsa verde, zwarte olijven, gepofte Romatomaten en polenta 21,75

Saté van kippendijen met nasi, taugé, atjar, kroepoek en satésaus 19,50

BIJGERECHTEN

Frites met truffelmayonaise 4,25

Frisse zomerse groene salade met mosterdvinaigrette 3,75

Parelcouscoussalade met lentegroenten 4,25

Krieltjes uit de oven met citroen en peterselie 3,75

DESSERTS

Passievruchten crème brûlée met mangosorbet 8,50

Eton Mess, merengue, slagroom, rood fruit, geroosterde amandelen en citroen-muntstroop 7,95

Melkchocolade ganachetaart met frambozencompote en vanille-ijs 8,50

Kaasplateau; 4 soorten kaas geserveerd met walnoten, vijgenbrood en appelstroop 11,50