



## DINER

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

### VOORGERECHTEN

#### Soepen

Pomodori tomatensoep met basilicum en rucolapesto	7,50
Rode linzensoep met koriander, citroen- en muntyoghurt	7,95
Soep van de dag	7,95

#### Vegetarische voorgerechten

Burrata caprese met salade van ingelegde tomaten, Taggiasche olijvenpuree, basilicumblaadjes en basilicumolie	11,50
Geitenkaasgratin met noten, pompoenpitjes, honing en een frisse salade	9,75
Gele bietencarpaccio met skordalia, ingemaakte rode uien en witte balsamicostroop	10,95

#### Vis voorgerechten

Gravad lax met avocadotartaar, little gem en grove mosterdmousse	10,75
Huisgemaakte kroketten van krab met komkommer-dille salade en bisquemayonaise	11,50
Tartaar van verse en gerookte makreel met mierikswortelmayonaise, citroenrelish en een venkelzaad-zeezoutcrisp	10,95

#### Vlees voorgerechten

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, rode ui, pijnboompitten en truffelmayonaise	11,95
Krokant gebakken kippendijen met korianderkorst, harrissadip en tabouleh salade	10,50
Vitello tonnato; dungseden gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, rucola, babytomaten, pijnboompitten en gefrituurde kappertjes	11,75

### MAALTIJDSALADES

Caprese; verse mozzarella met ingelegde tomaten, Taggiasche olijvenpuree, basilicumblaadjes en basilicumolie	18,50
Zeevruchten; gerookte makreel, zalm gravad lax, gemarineerde garnalen en mosselen met little gem, komkommer met dille, kruidenvinaigrette en mierikswortelmayonaise	19,75

### KINDERMENU'S

Kroketje of vissticks met frietjes, salade, appelmoes en een raketje	10,75
--	-------

### HOOFDGERECHTEN

#### Vegetarische hoofdgerechten

Groene asperges gegratineerd met Parmezaanse kaas, met citroen-aranchini balletjes en romige wittewijnsaus	21,00
Frittata van edamame bonen, doperwtten en courgette met mint-dille crème fraîche en zomerse salade	18,95
Portobello Margherita: gevuld met rotatomaatjes, basilicum en mozzarella en geserveerd met spinazie en antibiose dressing	20,50

#### Vis hoofdgerechten

Vangst van de dag; vers van de markt, met mosselen, tuingroenten, aardappeltaart en schaaldierenbisque	22,50
Dorade pepesan: hele vis gemarineerd in chili en knoflook met gepofte tomaten	23,50
Huisgerookte zalm filet met gegrilde asperges, aardappeltaart en beurre-blanc	22,75

#### Vlees hoofdgerechten

Langzaam gegaarde lamsschouder in ras el hanoutjus met gerookte aubergine, gepofte tomaten en koriander-munt hangop	23,50
Ballotine van polderhoen; met saliemousse, pompoencrème, hazelnootcrunch en madeirasaus	22,50
Gegrilde varkenshaas met pancetta en savooiekool fricassee, aardappeltaart, Stilton bitterbal en portjus	21,95
Saté van kippendijen met gewokte taugé, atjar, kroepoek en satésaus	19,75

### BIJGERECHTEN

Frites met truffelmayonaise	4,75
Frisse groene salade met mosterdvinaigrette	3,95
Krieltjes uit de oven met citroen en peterselie	3,95

### DESSERTS

Melkchocolade panna cotta met cacao-walnootcigarillo en bananenroomijs	8,75
Citroentaart met Italiaanse meringue en zwarte bessen sorbetijs	8,50
Millefeuille van filodeeg en witte chocolademousse met mandarijngel, bessenpuree en chocolade-pistachekruimel	8,75
Vanille crème brûlée met verse frambozen	8,50
Dessert van de dag	8,75