

DINER

Buiten deze kaart om serveren wij ook nog dagelijkse specialiteiten. Onze medewerkers informeren u hier graag over...

VOORGERECHTEN

SOEPEN

Pomodori tomaten 10
crème fraîche - basilicumolie

Pompoen 10
geroosterde pompoenzaadjes - gerookte paprika

Soep van de dag 10
wisselend - seizoensgebonden

VEGA

Burrata mozzarella 15
pompoen-srirachacrème - gebakken topinamboer
dadels - zoetzure pompoen

Rettich 'coquilles' 15.5
mirin-kombu marinade - wakame -
gebrande beukenzwam - mierikswortelcrème

Geitenkaascrème gratin 14.5
seizoens compote - gedroogde abrikoos - croutons

VIS

Kreeftkroketten 15
zeekraal- citroenmayonaise

Moscardini baby-octopus 15.5
tomatensaus - zwarte olijven - kappertjes
oregano - croutons

Ceviche 14.5
avocado - zoete aardappelchips - citroenparels

VLEES

Carpaccio 15.5
Parmezaan - pijnboompitjes - truffelmayonaise
rucola

Kip karaage 15
krokante korst - citroenmayonaise - komkommersalade

Hertenham 16
burrata - hazelnoten - rucola - bramengel - bramen

SALADES

Caesarsalade 23.5
little gem - gegrilde kip - bacon - croutons
parmezaan - caesardressing

Geitenkaascrème gratin 21.5
seizoenscompote - gedroogde abrikoos
honing - croutons

HOOFDGERECHTEN

VEGA

Aubergine 26
langzaam gegaard - miso - yuzu - sesam
bulgursalade

Portobello 25.5
ricotta - basilicum - kruidengratin - citroenrisotto
amandelen

Sjalotten tarte tatin 26.5
kweeperencompote - gekruide honing - crème fraîche

VIS

Kabeljauw 27.5
citroenrisotto - gemarineerde artisjokken
cherrytomaten

Vangst van de dag 28
seizoensvis - zoete aardappelcrème
gebakken cavolo nero - kreeftenbisque

Harder 27
girolles - meiknol - bottersaus

VLEES

Gegrilde runderribblappen 28
pastinaak-truffelcrème - bospaddenstoelen
pastinaakchips - paddenstoelenjus

Geconfijte Eendenbout 27.5
zoete aardappelpuree - gebakken cavolo nero
truffeljus

Hertenbiefstuk 29.5
rode kool - peren - walnoten - roodlof - bessenjus

Saté van kippendijen 24.5
5-spice nasi - satésaus - taugé - spitskool-
mangosalade - kroepoek - krokante ui

BIJGERECHTEN

Krieltjes 6
uit de oven - citroen - peterselie

Frites 6
truffelmayonaise

Groene salade 5
mosterdvinaigrette

DESSERTS

Mascarpone mousse 11
stooftjeertjes in rode wijn - gekaramelliseerde
amandelpraliné - pure chocolade

Crème brûlée 10.5
gekonfijte gember

Chocolademoelleux 11.5
vanille-ijs - karamelsaus

Pompoentrifle 11
pompoenmousse - pompoen crème anglaise
speculaaskruimel - karamel-zeezoutijs
hazelnoot kletskop

Dessert van de dag 11.5



DE ZAKKENDRAGER

