



DINER

SOEPEN

Bleekselderij - Spinazie 6.50

lente ui - zonnebloempitten

Tom Kha Kung 7.50

gamba - kokos - curry - koriander

VOORGERECHTEN

Saffraan Stick 5.50

olijven - beurre noisette

Saffraan Stick & Iberico 14.50

80gr iberico - olijven - beurre noisette

Carpaccio van Rund 10.50

rucola - truffelmayo - parmezaan - tomaat

Gamba's al ajillo 9.50

gepelde gamba's - knoflook - brood

SALADES

Salade Zalm 13.50

gerookte zalm - gamba's - limoenmayo

Burrata 12.50

tomatensalade - pistachenoten - aceto balsamico

HOOFDGERECHTEN

Aerlande Steak 20.50

dikbil - peperjus - frites

Saté van Kippendij 16.50

pindasaus - kroepoek - frites

Vis van de Chef 19.50

wekelijks wisselend

Zeebaarsfilet 18.50

gegrild - tomaten antiboise - frites

Portobello 15.50

gevuld - gorgonzola - truffelpasta

Quiche Spinazie Ricotta 14.50

gepofte zoete aardappel - tomaat - salade

DESSERTS

Aardbeien 6.50

vanille ijs - slagroom

Red Berry Cheesecake 7.50

witte chocolade ijs - coulis van roodfruit

Kaasplank 10.00

oud - roodschimmel - blauwschimmel

*Tip - mooie fris-zoete dessertwijn
Semillion Gewurztraminer*

4.50