

DINER

BIJ HET APERITIEF

Pata Negra	14.5
Oesters yuzu komkommer frambozen azijn sjalot	4 / stuk

MENU

Drie vier gangen chefs menu	42.5 51
Wijnarrangement per glas	7

VOORGERECHTEN

Steak tartaar schuim parmezaan wonton komkommer ook als hoofdgerecht mogelijk	15
Kabeljauw rouleau schift dressing saffraan mayonaise boekweit	15
Aspergesoep ei zeekraal kaas krokant	12.5
Tartelette zeebaars avocado soja wasabi ook als vega mogelijk	13.5
Gierst feta crème wortel granaatappel vegan	13.5

HOOFDGERECHTEN

Maiskip loempia van pulled chicken polenta bloemkool gevogelte jus	24.5
Vis van de dag risotto Thaise curry gamba schuim van sereh	24.5
Quinoa harissa pompoen halloumi spinazie cranberry ook als vegan mogelijk	22.5
Open ravioli pistache pesto ricotta doperwt gezouten citroen	22.5

BIJGERECHTEN

Caesar salad bacon ei gerookte kip ansjovis	6.5
Friet skin on mayonaise	4.5

NAGERECHTEN

Cheesecake framboos citroen sorbet	12.5
Dessert Caprese tomaat zoete pesto basilicum aceto roomijs	12.5
Kersencake lemoncurd crumble roomijs kersen vegan	12.5
Sgroppino	10
Kazen kletzenbrood pecan compôte	14.5

VOOR BIJ DE KOFFIE

Friandises	7.5
------------	-----