

LUNCH

BIJ HET APERITIEF

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

MENU

Twee drie gangen chefs menu	34,5 42,5
Wijnarrangement per glas	7

BROODJES | SALADES

Gerookte zalm gepocheerd ei hollandaise	14,5
Pulled chicken koolsla kaffir limoen krokante rijst	14,5
Geitenkaas walnoot mayonaise gele biet amandel	14,5

VOORGERECHTEN

Steak tartaar schuim parmezaan wonton komkommer ook als hoofdgerecht mogelijk	15
Kabeljauw rouleau schift dressing saffraan mayonaise boekweit	15
Asperge soep ei zeekraal kaas krokant	12,5
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

BIJGERECHTEN

Ceasar 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
Hazen kletzenbrood pecan compôte	14,5

VOOR BIJ DE KOFFIE

Friandises	7,5
------------	-----