DINER

Vega Vegan
Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen en allergieën

VERSGEBAKKEN BROOD 6,50
aioli verde, pesto van groene kruiden en gezouten boter

AMUSES

BLINI'S 3,50
zwarte linzenkaviaar en crème fraîche

ARANCINI 3,50
van paddenstoelenrisotto met andalousesaus

CROUSTILLANT 5,50
van brioche met wildpaté

VOORGERECHTEN

GRAVAD LAX 13,50
rode biet, mierikswortelmayonaise, ingelegde radijs en avocadomousse

WILDPATÉ 12,50
cranberrycompote, brioche, balsamico en mini-ui

CARPACCIO 16,50
ingelegde paddenstoelen, oude kaas, pittenmix, ui en truffelolijfolie

GEROOKTE EENDENBORST 14,50
pastinaakcrème, appel en waterkers

KLASSIEKE RUNDERTARTAAR 16,50
eidooiercrème, truffelschuim, augurk, krokant wontonvel en uienring

GEROOSTERDE KNOLSELDERIJ 12,50
vinaigrette van kerrie, granaatappel en pijnboompitten, amandelschaafsel en waterkers

BIJGERECHTEN

ZOETE-AARDAPPELFRIET 7,50
met truffelaioli en Parmezaanse kaas

VERSE FRITES 6
met mayonaise

GEROOSTERDE ROSEVAL-AARDAPPELEN 7
met zeezout en rozemarijn

FRISSE SALADE 6,50

GEROOSTERDE SEIZOENSGROENTEN 6,50

HOOFDGERECHTEN

KIPSATÉ "DE RECHTBANK" 21,50
kroepoek, atjar, satésaus en seroendeng

BOEUF BOURGUIGNON 26
runderstoofvlees met champignons, aardappelmousseline, spek, ui, wortel, tijm en laurier

ZEEBAARS 27,50
pompoencrème, cavolo nero, wittewijnsaus en zwarte pasta

HERTENBIEFSTUK 36,50
geroosterde groene asperges, kastanje-aardappelpuree, truffeljus

LINZENPASTEI 21,50
spinazie-fetasalade, wortelcrème en amandelschaafsel

RAVIOLI AUBERGINE EN BASILICUM 21,50
paddenstoelenroomsaus, walnoot, Parmezaanse kaas en rucola + €2,50 gamba

TRUFFELRISOTTO 21
paddenstoel, Parmezaanse kaas en rucola

NAGERECHTEN

WARME APPELCRUMBLE 9,50
kaneel, vanillesaus en karamelsaus

KLASSIEKE DAME BLANCHE 9,50
vanille-ijs, warme chocoladesaus, geroosterde amandelen en slagroom

BASQUE CHEESECAKE 9,50
met warme kersencompote

PURE CHOCOLADEMOUSSE 10,50
gezouten karamel, stoofpeer, hazelnootcrumble en mandarijnsorbetijs

KAASPLANKJE 16
oude boerenkaas, Comté 24 maanden, Brillat-Savarin, Fourme d'Ambert, druiven, vijgencompote en walnoot-vijgenbrood