DINER

Vanzelfsprekend houden wij rekening
met (dieet) wensen en/of allergieën.

ENTRÉE

CARPACCIO ROAST 12.50
chimichurri, uiencrumble,
cashewnoten

BURRATA 13.50
groene aspergetips, kappertjes,
artisjok tapende

WARM GEROOKTE ZALMTARTAAR 13.50
brioche, zoetzuur komkommer,
crème fraîche

TOMAAT-PASTINAAKSOEP 8.00
chorizo, groene kruiden
mogelijk zonder chorizo

TRUFFELRISOTTO 17.50 / 23.50
KLEIN / GROOT
Grana Padano
indien voorradig: verse truffel + 7.50

MAALTIJDSALADES

VIS 18.00
gamba, gerookte forel, tomaat,
roze peper dressing

GEITENKAAS 18.50
walnoten, komkommer,
balsamicodressing

CAESAR 17.50
kippendij, spek, ansjovis,
Grana Padano

VLEES, VIS EN VEGA

IERSE RUNDERSTEAK 25.50
gemengde groenten,
pastinaakcrème, cepessaus

GEBAKKEN ZEEBAARS 24.50
aardappelmousseline, bospeen,
dragon beurre blanc

EENDENBORSTFILET 24.50
truffelaardappel,
honing-lavendeljus

AUBERGINE MEDAILLONS 21.50
geitenkaas, zoete aardappel,
vadouvan, hazelnoten

PASTA GAMBA 22.50
peperoncino

ERBIJ

FRITES 4.50
truffelmayonaise

GROENE SALADE 4.00

NA EN ZOET

KAASPLANKJE 13.50
blauwader, roodkorst en halfzachte
kazen, kletzenbrood

TARTELETTE 8.50
appel-kaneel compote, vanille hangop

TRIFLE 8.50
perzik, cantuccini, mascarpone