

MENU


mei/juni

VOOR

Soep van het moment 5.5 

Proeverij voor 2 personen 14.5
door de keuken samengestelde proeverij

Rundercarpaccio 9.5
gemarineerde ossenhaas, rucola, Parmezaanse kaas, cashewnoten en truffelmayonaise

Broodplankje 5.5 
brood, tapenade, kruidenboter, aioli


HOOFDGERECHTEN

alle hoofdgerechten 19.5


Diamanthaas met pepersaus
runderhaas met pepersaus

Saté van kippendij
kip, satésaus, atjar, seroendeng, gefrituurde ui, kroepoek

Gebakken witvis met limoensaus
witvis, mousse van paprika, zeekraal, limoen

Vegetarische paella 
paprika, cherrytomaat, aubergine, tuinerwt, kruiden, Kalamata olijven

Runderburger
brioche brood, runderburger, bacon, jong belegen kaas, salade,
rode uien chutney, tomaat, augurk, burgersaus

Portobelloburger 
brioche brood, salade, champignons, tomaat, augurk, rode uien chutney
hierbij serveren wij bistro salade, gebakken aardappelen en Oer friet

NA

Zomer dessert 6.5
aardbeien, churros, mascarponecrème

Dame Blanche 6.5
vanilleroom ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Kielzog koffie 6.5
koffie met zoete lekkernij