

## VOORGERECHTEN

RUSTIEK BREEKBROOD ✓ / 5,75  
Kruidenboter | tapenade | knoflooksaus

RUNDERCARPACCIO / 12,50  
Truffelmayonaise | Parmezaan | rucola | pijnboompitten

GEROOKTE ZALM / 11,50  
Rode linzen | zoetzure bietjes | granaatappelmelasse | groene appel | sjalottendressing

STEAK TARTAAR / 10,50  
Ossenworst | gerookte eidooier | gebrande sjalot | jalapeño | mosterdmayonaise

AJO BLANCO / 12,00  
Witte gazpacho | blauwe bes | amandel | gerookte olie | langoustine | knolselderij | crouton

PEREN TARTE TARTIN / 11,00  
Gebakken foie gras | riojastroop | gefrituurde tijm

BLACK TIGER GAMBA'S / 12,50  
Tijgermelk | cannellini crème | chili salade | crispy bacon

## SOEPEN

TOMAAT / 6,50  
Gehaktballetjes | bieslook | crème fraîche

PASTINAAK / 6,50  
Knoflook croutons | serranoham vlokken | bieslook

OOSTERSE KIP / 6,50  
Gyoza van kip | groente chiffonade | chili-knoflook wolkje

KNOLSELDERIJ / 6,50  
Gedroogde hamvlokken | bieslook

## SALADES

RODE LINZEN ✓ / 11,50 (S) / 13,50 (L)  
Gele bietjes | granaatappelmelasse | feta | pijnboompitten | gele currydressing

TATAKI VAN TONIJN / 13,50 (S) / 15,50 (L)  
Sesam | taugé | groene asperge | komkommer | sojaboontjes | wortel | sojadressing

BURRATA ✓ / 13,50 (S) / 15,50 (L)  
Blauwe druiven | venkelzaad | courgette | tomatenjam | basilicumolie

ONZE VOORGERECHTEN & SALADES WORDEN GESERVEERD MET VERS GEBAKKEN BROOD MET GEZOUTEN ROOMBOTER.



## HOOFDGERECHTEN

### vlees

MAÏSKIP \_\_\_\_\_ 22,00  
Kippenlever | koningszwam | wortelcrème | bospeen | ajuin | bloedsinaasappeljus  
*Pinot Noir | Noble Vines 667*

SCHNITZEL \_\_\_\_\_ 17,50  
Paddenstoelen | ui | champignonroomsaus | citroen  
*Grüner Veltliner | Johann Mullner*

TOURNEDOS \_\_\_\_\_ 27,50  
Nicola aardappel | pastinaakcrème | bospeen | rode wijn jus  
*Cabernet Sauvignon | Noble Vines 337*

VARKENSHAAS \_\_\_\_\_ 18,50  
Gebardeerd met spek | aardappelmousseline | bimi | Brusselse witlof | Bordelaisesaus  
*Pinot Noir | Noble Vines 667*

### vis

GEBAKKEN ZALM \_\_\_\_\_ 24,50  
Cassoulet van cannellini | venkel | gefrituurde kervel  
*Chardonnay | Noble Vines 446*

SLIPTONG \_\_\_\_\_ 22,50  
Gepofte Nicola aardappeltjes | jonge groente | zeekraal | kappertjes | botersaus  
*Chardonnay | Noble Vines 446*

ZEEBAARS \_\_\_\_\_ 22,50  
Salsa van tomaat | Mexicaanse bonen | saus van habanero  
*Pinot Grigio | La Di Motte*

SALTIMBOCCA \_\_\_\_\_ 21,00  
Kabeljauw | Parmaham | structuren van bospeen | gember-chili jus  
*Pinot Grigio | La Di Motte*

RISOTTO \_\_\_\_\_ 20,00  
Coquille | veldervwten | Parmezaan | rucola | bisque jus  
*Sauvignon Blanc | Esk Valley Estate*

AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIET, SALADE EN MAYONAISE.

IN ONZE KEUKEN WORDT GEWERKT MET ALLE 14 ALLERGENEN: HEEFT U EEN VOEDSEL-ALLERGIE? RAADPLEEG DAN ONZE SPECIALE ALLERGENENKAART. WIJ HELPEN U GRAAG MET HET MAKEN VAN DE JUISTE KEUZE.



KIP SATÉ \_\_\_\_\_ 19,50  
Cassave kroepoek | Oosterse salade | seroendeng | satésaus  
*Grüner Veltliner | Johann Mullner*

LAMSSCHENKEL \_\_\_\_\_ 19,00  
Artisjokpuree | gesmoorde spinazie | peterselie olie | rozemarijn | sjalotjes | huisgemaakte jus  
*Malbec | Bodega Sottano*

ENTRECOTE (300 GR) \_\_\_\_\_ 24,50  
Crème van oerbiet | jonge bietjes | panko peen | preiselberen jus  
*Rioja Crianza | Excellens Cuvee Especial*

EENDENBORST \_\_\_\_\_ 22,00  
Gebrande zilveruitjes | asperges | pastinaakcrème | jus | jonge geroosterde bietjes | gepofte quinoa  
*Pinot Noir | Noble Vines 667*

### vegetarisch

NO KIPCURRY ✓ \_\_\_\_\_ 19,50  
Madras curry | paksoi | kokosrijst | chili  
*Grüner Veltliner | Johann Mullner*

CHARCOAL BLOEMKOOL ✓ \_\_\_\_\_ 18,00  
Pastinaakmousseline | tomaat | velderwtjes | enoki | pickled paarse bloemkool | balsamico vinaigrette  
*Pinot Grigio | La Di Motte*

BIETEN BURGER ✓ \_\_\_\_\_ 20,00  
Bun | pompoenchutney | jonge rucola | groenten pickle  
*Pinot Noir | Noble Vines 667*

### kleine trek

SLIPTONG (2 stuks) \_\_\_\_\_ 16,50  
Gepofte Nicola aardappeltjes | jonge groente | zeekraal | kappertjes | botersaus  
*Chardonnay | Noble Vines 446*

SCHNITZEL \_\_\_\_\_ 12,75  
Paddenstoelen | ui | champignonroomsaus | citroen  
*Grüner Veltliner | Johann Mullner*

PADDENSTOELEN RISOTTO ✓ \_\_\_\_\_ 14,50  
Truffel | rucola | Parmezaan | cepes jus  
*Pinot Noir | Noble Vines 667*

## Desserts

DAME BLANCHE \_\_\_\_\_ (S) 5,00 (L) 6,75  
Vanille roomijs | mousse | chocoladesaus | slagroom

SORBET \_\_\_\_\_ (S) 5,00 (L) 6,75  
Vanille roomijs | cocktailfruit | aardbeiensaus | slagroom

MONT BLANC \_\_\_\_\_ 7,50  
Vanille roomijs | advocaat | chocoladesaus | slagroom

CAFÉ GLACÉ \_\_\_\_\_ 6,75  
Vanille roomijs | koffie-karamelsaus | slagroom

KEY LIME PIE \_\_\_\_\_ 7,50  
Boerenyoghurtijs | kersen

KOKOS CRÈME BRÛLÉE \_\_\_\_\_ 8,00  
Piña colada crème | limoen sorbetijs

KAASPLANKJE \_\_\_\_\_ 12,50  
Pie 'd Angloys | Scoparolo | Valdeon | vijgenjam | kletzenbrood | walnoten

zoet

APPELTAART slagroom \_\_\_\_\_ 4,25  
APPLE MUD CAKE Zwitserse room \_\_\_\_\_ 4,50  
CHOCOLADETRUFFELS 3 st | sinaasappel \_\_\_\_\_ 4,75  
BAKLAVA pistache | walnoten \_\_\_\_\_ 5,50  
MACARONS 3 stuks | diverse smaken \_\_\_\_\_ 4,00

## warme dranken

KOFFIE \_\_\_\_\_ 2,50  
CAPPUCCINO \_\_\_\_\_ 2,75  
ESPRESSO \_\_\_\_\_ 2,50  
ESPRESSO MACCHIATO \_\_\_\_\_ 2,50  
DUBBELE ESPRESSO \_\_\_\_\_ 4,00  
LATTE MACCHIATO \_\_\_\_\_ 3,10  
KOFFIE VERKEERD \_\_\_\_\_ 3,10  
THEE (PURITEA) \_\_\_\_\_ 2,75  
VERSE MUNT/GEMBER THEE \_\_\_\_\_ 3,20  
WARMER CHOCOLADEMELK \_\_\_\_\_ 3,20  
SLAGROOM \_\_\_\_\_ 0,70  
IRISH COFFEE Jameson | slagroom \_\_\_\_\_ 7,75  
FRENCH COFFEE Grand Marnier | slagroom \_\_\_\_\_ 7,75  
SPANISH COFFEE Tia Maria | slagroom \_\_\_\_\_ 7,75  
ITALIAN COFFEE Amaretto | slagroom \_\_\_\_\_ 7,75