

DINER

Voorgerechten

BREEKBROOD

Vers luxe brood uit de oven met aioli en kruidenboter.

Vers luxe brood uit de oven met aioli, kruidenboter, olijven en Serranoham.



5,40

7,20

SOEPEN

Geserveerd met ambachtelijk brood en boter

Tomatensoep Oudhollandse tomatensoep met basilicum crème. 6,50

Bouillabaisse Hollandse visbouillon met kabeljauw en groente garnituur. 7,50

Soep van de dag Verrassing van onze chef, vraag het onze bediening. 6,90



VOORGERECHTEN


Carpaccio Van lers rund met pesto, Grana Padano, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en rucola. 11,90

Vleesplateau Jamón Serrano, wildpaté, pastrami en diverse slasoorten, geserveerd met pomodori tapenade en crostini's. 14,60

Gerookte eend Carpaccio van gerookte eendenborst met mesclun, honing-cranberry vinaigrette en pistachenoten. 14,90

Vis trio Gerookte zalm, rivierkreeftjes en zure knoflook mosselen met rucola en whiskysaus. Geserveerd met geroosterd brood. 15,70

Gamba's pil pil Met Spaanse pepers, bosui, knoflook, gember en sojasaus. 15,50

Champignons  Reuze champignons uit de oven met prei en bieslook, gegratineerd met verse geitenkaas. 12,30

Gelakt buikspek Papadum gevuld met knapperig gebakken buikspek, afgelakt met gember-vinaigrette en geserveerd met gemengde sla, cherrytomaatjes, stoofperen en uiencompote. 13,50

EXTRA's

Huisgemaakte warme appelcompote. 4,00

Huisgemaakte verse frites. 3,50

Warme groenten 4,00

12,30 12,30

Info over allergenen vraag het onze bediening.

