

# Diner

TE BESTELLEN VANAF 17.00

## CHEF'S MENU

Geniet van een wisselend chef's menu, samengesteld met dagverse ingrediënten van het seizoen

3 gangen met soep 35 | 3 gangen met voorgerecht 39.5 | 4 gangen 45



### VOORGERECHTEN

- Bietencarpaccio met falafelmacarons**  13  
geitenkaas crème
- Tartaar van tomaat en avocado**  13  
korianderolie | crème fraîche
- In rode kool gemarineerde zalm** 14  
pluksla | yuzu
- Mini brioche met garnalenkroket** 14  
rucola | limoenmayonaise
- Rundercarpaccio** 13.5  
truffelmayo | pijnboompitten | Grana Padano
- Caesar Salade** 14  
als hoofdgerecht 19.5
- Breekbrood met smeersels** 8

### SOEPEN

- Romige kerriesoep**  8  
geroosterde kokos
- Soep van gepofte rode paprika**  8  
vadouvan

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en daarbij afwisselend een salade of compote

 extra portie 3.5  
 extra warme groente 5

Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch besteld worden

Heeft u een allergie? Meld het ons!



### HOOFDGERECHTEN

- Beefburger of Vegaburger**  21  
brioche | truffelmayo | spek | tomaat | cheddar
- Gegrilde tournedos met Beurre Café de Paris** 35  
hasselback aardappeltjes
- Tamme eendenborst** 26  
perenjus met groene pepertjes
- Varkensoester met zwarte knoflookjus** 22.5  
gepofte tomaat en rozemarijn
- Parelhoenfilet** 27.5  
risotto | truffeljus
- "Zwarte" zalm met cajun kruiden** 25  
spinazie | mango salsa
- Roodbaarsfilet** 25  
tomaat | kappertjes | knoflook | limoen
- Risotto met burrata**  21  
geroosterde bloemkool | gepofte tomaat

### NAGERECHTEN

- Passievruchten monchoutaart** 10  
mango-passie sorbetijs
- Tartelette met framboos en rabarber** 10  
zwarte bessen sorbetijs
- Limoncello tiramisu** 10  
vanille roomijs
- Tarte tatin van appel** 10  
kaneel roomijs
- Verwenkoffie** 7