

VOORGERECHTEN

BROOD & SMEERSELS (2 PERS.) 5.5

HUISGEMAAKTE CARPACCIO 10
pompoenpitten, Grana Padano,
kruidencroutons, citroenmayo

SALADE VAN LITTLE GEMS 9.5
Serranoham, geitenkaas, meloen, balsamico

ESCABECHE VAN MAKREEL 12
venkel, rode ui, limoen

HARTIGE OLIJVENCAKE 9
artisjok, tomaat, kruidenhangop, krokantje

CHEFS KEUZE

HOOFDGERECHTEN

PARELHOENFILET 18.5
couscous, groene asperges, jus van sjalot

SPANISCH BEEFBURGER 16.5
tomatenrelish, Serranoham, manchego,
uienchutney

TOURNEDOS 27.5
beurre café de Paris, knolmousseline, kruidenjus

SALTIMBOCCA 21.5
kalfslende omwikkeld met Serranoham en
salie, cavolo nero, dragonsaus

ZALMFILET 19.5
courgetti, pistou, krokante kappertjes, citroen
beurre blanc

DORADEFILET 19.5
orzo, zeekraal, gepofte tomaatjes, kappertjessaus

VEGABURGER 15
gemengde sla, tomatenrelish, manchego,
uienchutney

VEGA WELLINGTON 17.5
asperge, walnoten, blue stilton, champignons,
portstroop

CHEFS KEUZE

Heeft u een allergie? Meld het ons!

SOEPEN

LENTE UI-PREISOEP
gerookte zalmreepjes
6.25

GEROOSTERDE PAPRIKASOEP
gepofte aardappel
6.25



CHEFS KEUZE

SALADES

CARPACCIO
Grana Padano, kruidencroutons, pompoenpitten
12.5

VEGETARISCHE ZOMERSALADE
gerookte mozzarella, ei, aioli
10.5

GEROOKTE VISSOORTEN
rode ui, asperge, venkel, cocktailmayo
12.5

NAGERECHTEN



KOKOS PANNA COTTA 8
ananas, witte chocolade, passievrucht

LEMONCURD 8
merengue, rood fruit, citroensorbet

GEMARINEERDE AARDBEIEN 8
limoenmascarpone, madeleine, yoghurtijs

KAASPLANKJE 9.5
vijgenbrood en portstroop

VERWENKOFFIE 6

CHEFS KEUZE

Alle gerechten worden geserveerd met passende garnituur,
warme groente en rauwkost.

CHEFS MENU 3 gangen € 32,50
of 4 gangen € 37,50

Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch besteld worden