

## VOORGERECHTEN

**Tartaar van makreelfilet** I kataifi-nestje I koriander I sesam I teriyaki I wasabicrème I zwarte kroepoek I 12,75

**Gemarineerde zalm** I gepofte biet I zalmforelkaviaar I yoghurt-dilledressing I 13,75

**Gefrituurde Koreaanse gamba-viskoekjes** I venkelsalade I wakamé I cashewnoten I kokos-honingsaus I 13,75

**✓ Salade met geitenkaas** I walnoten I honingdressing I 14,75

**✓ Bitterballen van Blue Stilton** I gepocheerde peer I hazelnoot I salade I balsamicostroop I 13,75

**✓ Italiaanse tomatensoep** I tomaten-focaccia I 7,75

**✓ Avocado-courgettesoep** I feta I avocado I kaas-bladerdeegstengel I 7,75

**Carpaccio van gemarineerd rundvlees** I Parmezaanse kaas I rucola I drierd broad beans I basilicumdressing I 14,00 *met eendenleverkrullen* 16,75

**Oosterse salade** I kippendijen in kataifi I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise I 14,75

**Caesar Salad** I spekjes I Parmezaanse kaas I ei I tomaat I olijven I ansjovis I croutons I 14,75

**Caesar Salad PSTL** I spekjes I Parmezaanse kaas I ei I kippendij I tomaat I olijven I ansjovis I croutons I eendenleverkrullen I 17,75

**Oosters gemarineerde rosbeef** I avocado I shiitake I zoetzure rode ui I pittenmix I rucola I wasabi-croutons I limoen-mayonaise I 14,50

**Marokkaans lamsgehakt-spiesje** I zoetzure rode ui I salade I harissa-mayonaise I gegrild pitabrood I 12,75

**Italiaanse charcuterieplank** I Coppa di Parma I Parmaham I Spianata Romana I chorizo I olijven I eendenleverkrullen I gemarineerde paddenstoelen I Amsterdamse uien I hummus I zongedroogde tomaat I pretzel I brioche I tunnbrød I 19,00

## HOOFDGERECHTEN

**Vis(sen) van de dag** I onze medewerkers vertellen graag wat de 2 dagverse visgerechten zijn! I 24,75

**V**Verse tagliatelle met gebakken paddenstoelen I truffel-ricotta I Parmezaanse kaas I sud `n` sol-tomaatjes I peterselie I 19,00

**V**Curry pie met feta, paprika, ui en erwten I geroosterde kikkererwten I groene asperges I sud `n` soltomaat I peppadew-paprikasaus I 21,50

**Krokant gebakken Livar-varkenssukade** I knolselderij I grove mosterdsaus I 22,50

**Gegrilde tournedos (MRIJ)** I rozemarijn-sinaasappelsaus I 33,95

**Gebakken eendenborstfilet** I oosterse zoete aardappel uit de oven I zwarte knoflook-sojasaus I 23,00

**Hachée van kalfsvlees** I gedroogde abrikozen I cashewnoten I snijbonen I hete bliksem I 23,00

## VOORJAARS MENU

**3-gangenmenu voor 34,50**

**Oosters gemarineerde rosbeef** I avocado I shiitake I zoetzure rode ui I pittenmix I rucola I wasabi-croustons I limoen-mayonaise I

**Krokant gebakken Livar-varkenssukade** I knolselderij I grove mosterdsaus I

**Lauwwarme appelcrumble** I Licor 43-mascarponemousse I vanille-roomijs I slagroom I

## KINDERGERECHTEN

te bestellen tot en met 12 jaar

**Tomatensoepje** I 3,00

**Krokante kiphapjes** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,25

**"Bourgondiër" kroket** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,25

**Mini broodje hamburger** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 12,50

**Kinderijsje** I 2 bolletjes roomijs I slagroom I 3,75

## NAGERECHTEN

**Tiramisu van kokos en Malibu** I gemarineerde ananas I karamelsaus I kokos-sorbetijs I 9,75

**Lauwarme appelcrumble** I Licor 43-mascarponemousse I vanille-roomijs I slagroom I 9,75

**Bananen-toffeetaart** I gesuikerde pecannoten I karamel-roomijs I 9,75

**Kaas van Michel van Tricht** I 5 soorten kaas I appelstroop I broodje I 13,25

**ROBIOLA DI BUFALA** Een witschimmelkaas uit Lombardije gemaakt van gepasteuriseerde volle buffelmelk. De kaas heeft een romige structuur, een boterachtige zachte smaak en een nootachtige nasmaak.

**AAREWASSER** Een halfharde, rauwmelkse kaas van de Simmental koe die tijdens de productie wordt gewassen door het pure bronwater van de Aare rivier bij Bern, Zwitserland. De rijping van 2 à 3 maanden maakt de kaas mild en romig.

**LE CHARPEAU** Een rauwmelks geitenkaasje uit de Pyreneeën, bestrooid met gezouten houtskoolas. Mooi en smeugig gerijpt.

**HERVE VIEUX MOULIN** De enige AOP-kaas uit België die uitsluitend in de streek rond Luik geproduceerd mag worden. Deze roodflora van rauwe koemelk heeft een scherpe geur maar de smaak is mooi vol en elegant.

**CHIRIBOGA** Een blauwschimmelkaas van gethermiseerde koemelk uit het Duitse Beieren die vernoemd is naar de maker van de kaas. Door toevoeging van room aan de melk is deze kaas zeer boterachtig met een frisse en nootachtige smaak.

## DESSERTWIJNEN >>

Ménard Pineau des Charentes Blanc - Frankrijk € 4,95  
 Banyuls Hors d'Age, Domaine Valcros - Frankrijk € 5,75  
 Lions de Suduiraut Sauternes - Frankrijk € 9,50