

VOORGERECHTEN

Gemarineerde gamba`s I briochebol I kimchi I koriander I tomatenchutney I 14,75

Drieluik van zalm I soes van saffraan met mousse van gerookte zalm en zalmforelkaviaar
I sushi van zalm met wasabi-hangop, soja-sesamdressing en zeewierkroepoek I zalm
ingelegd met citroen en opgerold in tunnbrood met roomkaas en rucola I 17,50

V Burrata I cashew-basilicumpesto I salade I huisgedroogde tomaatjes I citroen-crème
fraîche I 14,25

V Salade met geitenkaas I walnoten I honingdressing I 14,75

Kreeftensoep I Hollandse garnalen I zalm I lenteui I 9,75

V Italiaanse tomatensoep I tomaten-focaccia I 7,75

Tom kha kai I kippendij I noodles I paprika I taugé I Thaise kokos-currysaus I
gefrituurde glasnoedels I 14,25

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I dield broad
beans I basilicumdressing I 14,95 *met eendenleverkrullen 19,95*

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 gedroogde parmaham I 17,25

Dungesneden kalfsrosbief I zoetzure rode ui I avocado I olijven I sinaasappel I
gefrituurde kappertjes I bieslook I 14,75

Charcuterie plank met Livar kloostervarken I Livar prosciutto I Livarano gedroogde
worst I "sjink" achterham I gegrild Livar worstje I beenhamsalade I paprika-hummus I
zoetzure paddenstoelen I krokant tunnbrood I bastoncino met olijf I 19,75

H O O F D G E R E C H T E N

Vis van de dag I onze medewerkers vertellen graag wat de 2 dagverse visgerechten zijn!
I 25,25

V Baklava van geitenkaas I gegrilde groenten I walnoten I oregano-tomatensaus I
salade I 21,75

Wagyu hamburger I geroosterde sesambol I gebakken ei I Old Amsterdam I sla I
tomaat I augurk I rode ui I gerookte BBQ-saus I 22,50

Kip-suprême gevuld met shiitake en cashew I citroen-basmati rijst I sereh-
saus I 21,75

Stoofpotje van het Livar kloostervarken I gerookt paprikapoeder I riso I ui I paprika
I zwarte olijven I 22,00

Gerookte eendenborstfilet I zoete aardappel I honing-mosterdsaus I 23,50

Zuid-Amerikaanse runderribeye van de grill (250 gram) 28,00

Tournedos van de grill 36,50

I la Ratte aardappels uit de oven I kruiden-ricotta I knoflook-spekjessaus I

Z O M E R M E N U

3-gangenmenu voor 37,50

Tom kha kai I kippendij I noodles I paprika I taugé I Thaise kokos-currysaus I
gefrituurde glasnoedels I

Stoofpotje van het Livar kloostervarken I gerookt paprikapoeder I riso I ui I paprika
I zwarte olijven I

Trifle van witte chocolade I gember I red velvet cake I frambozencompote I lychee-ijs I

K I N D E R G E R E C H T E N

te bestellen tot en met 12 jaar

Tomatensoepje I 3,50

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

N A G E R E C H T E N

Panna cotta van aardbei en rabarber I frisse rabarbercompote I witte chocolade-ijs I kletskep I 10,00

Trifle van witte chocolade I gember I red velvet cake I frambozencompote I lychee-ijs I 10,00

Limoncello-rozemarijn parfait I spicy chocolademousse I citroen gummy I macaron I 10,00

Dessert van onze leerling Joep I laat u eens verrassen! I 10,00

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

TROMP L’OEIL Een zachte kaas met klonterige korst, gemaakt van koemelk en geitenmelk. De twee lagen kaas zijn fijntjes onderscheiden door een lijn van as.

ILHA BRANCA Deze kaas uit de Azoren doet denken aan een gerijpte Gouda en wordt gemaakt van rauwe koemelk. Ilha Branca heeft een mooie volle smaak met een rijpingskristal en toetsen van noten.

TEGELEIR Een Limburgse versie van de Taleggio, gemaakt door kaasmakerij Catharinadal. Deze wordt gemaakt van rauwe koemelk en gewassen met pekel.

ROBIOLA FOGLIE DI CASTAGNO Een kaasje uit rauwe geitenmelk die wordt ingepakt met kastanjebladeren. Dit heeft een impact op de rijping van de kaas en geeft een aardse smaak.

BLEU DES PYRÉNÉES Een Franse blauwschimmelkaas van gepasteuriseerde schapenmelk met een volle en romige smaak, afkomstig uit de Pyreneeën.