



MENU KAART

TE BESTELLEN VAN 17.00 UUR TOT 21.30 UUR

NIET WEG TE DENKEN

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I basilicumdressing 13,50

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I basilicumdressing I eendenlever-krullen 16,25

V Frisse salade met geitenkaas I walnoten I honingdressing 13,25

V Italiaanse tomatensoep I tomaten-focaccia 7,25

Oosterse salade met kippendijen in kataifi I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise 13,25

SEIZOENS MENU



Stel zelf uw 3-gangen menu samen voor 36,50

V Lichtromige bospaddenstoelensoep I dingesneden paddenstoelen of

Gerookte zalm opgerold met roomkaas I Hollandse garnalen I zwarte linzen I wakame of

Aziatische rosbief I zoetzure ui I shiitake I mizuna I sesam I wasabi-croustons I limoen-mayonaise

Vis van de dag; de bediening vertelt u graag wat vandaag het marktverse visgerecht is!

of

Maiskip"suprême" gevuld met shiitake-gehakt I knoflook-oreganosaus

of

Kalfs-ribeye van de grill I zoete aardappel I salie-botersaus

Frambozen-trifle I chocoladebrownie I frambozen-mousse I frambozen-compote I frambozen-sorbetijs

of

Kaasplateau I 4 soorten kaas I appelstroop I broodje

VOEDSELALLERGIE?

Laat het ons weten, wij overleggen graag met u wat er mogelijk is!

Vegetarisch gerecht

VOORGERECHTEN

V Burrata I rucola I avocado I tomatensalsa 13,25

Ceviche van coquilles I rode peper I limoen I gin I venkel I grapefruit I koriander 13,75

Gemarineerde gamba`s I noedels I rode peper I gemarineerde beuken-zwammetjes I crumble van wasabi, sesam en gefrituurde uitjes I oosterse mayonaise 13,75

Salade Niçoise I gegrilde tonijn I rode ui I haricots verts I gekookt ei I ansjovis 15,25

Aziatische rosbief I zoetzure ui I shiitake I mizuna I sesam I wasabi-croustons I limoen-mayonaise 13,25

Charcuterieplank I Parmaham I coppa di Parma I spianata Romana I Livar chorizo I aardappel-beenhamsalade I cornichons I zongedroogde tomaatjes I paddenstoelenhummus I tomatensalsa I tunnbrood I diverse broodsoorten 16,25

HOOFDGERECHTEN

Merluzzo estate; zomerse kabeljauwfilet I olijven I basilicum I cherrytomaatjes I pappardelle I Parmezaanse kaas I pesto 24,75

Vis van de dag I de bediening vertelt u graag wat vandaag het marktverse visgerecht is! 24,75

V Baklava met geitenkaas I walnoten I paddenstoelen I salade met ingelegde groenten I peppadewsous 21,50

Maiskip"suprême" gevuld met shiitake-gehakt I knoflook-oreganosaus 21,50

Gebakken Limousin tournedos I rode ui I haricots verts I artisjok I groene pepersaus 32,00

Gemarineerde lamshaasjes I grove mosterd-honingsaus 26,75

Kalfs-ribeye van de grill I zoete aardappel I salie-botersaus 24,50

NAGERECHTEN

Pure chocolademousse I licht gezoete avocadocrème I lychee-sorbetijs I slagroom 9,75

Lemon pie I sinaasappelmousse I passievruchtenijs I slagroom 9,75

3 soorten ijs I gemarineerde ananas I kokos-sabayon I slagroom 9,75

Kaasplateau van Michel van Tricht I 4 soorten kaas I appelstroop I broodje 11,00

Chanteraine Een rijke en boterachtige triple crème kaas van rauwe koemelk uit Ile-de-France. Vol romig, zacht-zoet en aangenaam van smaak.

Taleggio Een van de bekendste kazen uit Lombardije gemaakt uit gepasteuriseerde koemelk. De korst geeft een meerwaarde in smaak dus zeker mee op te eten.

Briquettes Pyrenées Een geitenkaasje gemaakt door Ferme du Peyret in de Pyreneeën. Op de boerderij gemaakt uit rauwe melk.

Bleu de Gex Een milde blauwe kaas gemaakt uit melk van koeien die in het Jura-gebergte grazen. De korst is bedekt met een witte, poederachtige schimmel.



WELKOM! WIJ ONTVANGEN U GRAAG...

...maar dan wel alléén als:

- » u in de afgelopen 24 uur geen van de volgende klachten heeft gehad: hoesten / koorts / neusverkoudheid / benauwdheid.
- » u of uw huisgenoten geen koorts- en/of benauwdheidsklachten heeft.
- » het corona-virus de afgelopen 7 dagen niet bij u is vastgesteld.
- » u in de afgelopen 14 dagen geen contact heeft gehad met een huisgenoot of gezinslid met het corona-virus.

Het zijn rare tijden en het gaat er even anders aan toe als u misschien wel van ons gewend bent.

Uit hygiëne-oogpunt hebben wij ook besloten om:

- » geen olijven aan te bieden bij het apéritief.
- » geen peper & zoutmolens te gebruiken.
- » onze menukaart te beperken en aan te bieden voor eenmalig gebruik.

Maar onze koks koken nog steeds even heerlijk en onze bediening doet er nog steeds alles aan om u een fijne ervaring te bezorgen.

UITERAARD HOUDEN WIJ ONS AAN DE MAATREGELEN VAN HET RIVM EN VOLGEN DE HYGIËNE-VOORSCHRIFTEN!