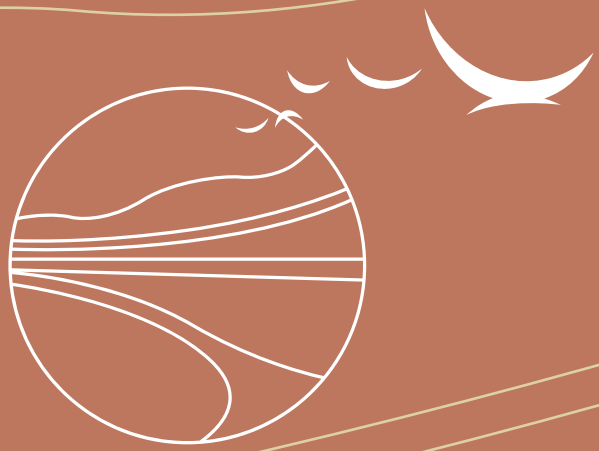

"Hier vertraagt de tijd en
blijven smaken je bij".

DINERKAART

OM MEE TE BEGINNEN

Broodplankje met smeersels 8,5

Vers brood met zoute boter, aiolie en tapenade.

Oester naturel 3,5

Oester Thaise dressing 3,75

Oester Dashi dressing 3,75

VOORGERECHTEN

Onze voorgerechten worden geserveerd met vers brood en romige boter.

Quinoa en Alphenaer 16,5

Frisse salade van quinoa, zongedroogde tomaat, oranje en groene linzen, zwarte olijven, rode ui en gele paprika. Afgemaakt met een zachte mosterddressing, malse kip en lauwwarme Alphenaer geitenkaas uit de streek.

Vegetarisch mogelijk

Verdejo - Cuatro Rayas Rueda, Spanje 6,25 I 30

Gegrilde courgette en burrata 17,25

Fluweelzachte burrata met gegrilde courgette, fijne serranoham en balsamicoparels. Geserveerd met basilicumolie en radijs.

Vegetarisch mogelijk

Pino Grigio - Pasqua - Veneto, Italië 5,75 I 27,50

Carpaccio van rund 18,95

Dun gesneden rundercarpaccio met pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.

Supplement: ganzelever 6,5

Pinot Noir - Belle Mayance Pays d'Oc, Frankrijk 5,75

Ceviche van schelvis 18,5

Frisse ceviche van schelvis met Dashidressing, romige avocado en fijne bottarga (geraspte, gedroogde tonijn). Afgewerkt met paprikadruppels, cress (zuring), rode bietencrumble en zoete mango.

Sancerre Le Val Doré - Pierre Lavigne, Frankrijk 9,75 I 50

Torentje van coquille 19,25

Gebakken coquille met pata negra, truffelmayonaise en briochebrood.

Parcelas Blanco - A Telleira Ribiero, Spanje 7,25 I 35

Garnalenkroketten 18,25

Twee garnalenkrotten met briochebrood, frisse citroenmayonaise en een groene salade.

Sancerre Le Val Doré - Pierre Lavigne, Frankrijk 9,75 I 50

SOEPEN

Onze soepen worden geserveerd met vers brood en romige boter.

Bouillabaisse 14,5

Een rijkgevulde vissoep met de smaken van de zee.

Parcelas Blanco - A Telleira Ribiero, Spanje 7,5 I 35

Pomodorisoep 9,95

Zachte romige tomatensoep van pomodori-tomaten, met een frisse mediterrane smaak.

Parcelas Blanco - A Telleira Ribiero, Spanje 7,5 I 35

MAALTIJDSALADES

Caesar salade 22,5

Klassieke Caesar salade met kip, knapperige croutons, spekjes, Parmezaanse kaas en een zacht gepocheerd ei en Caesardressing.

Vegetarisch mogelijk

Pino Grigio - Pasqua - Veneto, Italië 5,75 I 27,50

Salade met verse tonijn 25,5

Frisse salade met kort geschroeide verse tonijn en seizoensgroenten.

Verdejo - Cuatro Rayas Rueda, Spanje 6,25 I 30

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met vers gebakken friet.
Onder onze gerechten vind je een passende wijnsuggestie, met zorg gekozen.

Heb je een allergie of dieetwens?
Laat het ons weten, dan houden we er met zorg rekening mee.

= vegetarisch = plantaardig

HOOFDGERECHTEN

Steak Grand (180 gr) 34,95

Steak Petit (150gr) 31,5

Steak van diamanthaas met groentengarnituur.

Keuze uit rode portsaus of pepersaus

Mucchietto Primitivo 6,75 I 32

Lakenvelder vleesburger van Boer Jos 24,5

Geserveerd op een zwart broodje met tomaat, augurk, bacon, kaas en frisse ijsbergsla. Afgwerkt met truffelmayonaise, tomatengel, en een subtiel accent van bladgoud. Vegetarisch mogelijk

Pinot Noir - Belle Mayance Pays d'Oc, Frankrijk 5,75

Eendenborst 30,5

Eendenborst met artisjokcrème, gemengde paddenstoel-en, sojabonen en een saus van rode biet, Calvados, Crème de Cassis, afgewerkt met een crumble van rode biet.

Montgenas Fleurie - Château Bellevue Beaujolais, Frankrijk 9,25 I 45

Romige truffelpasta met kip 24,5

Pasta in een romige truffelsaus met malse kip, courgette en Parmezaanse kaas.

Vegetarisch mogelijk

Pinot Noir Belle Mayance Pays d'Oc, Frankrijk 5,75 I 27,50

Tonijnsteak 34,5

Kort geschroeide tonijnsteak met een gel van soja en sesam en verfijnde antibiose.

Passimento Romeo & Juliet - Pasquea Veneto, Italië 37,50 enkel per fles

Zeebaars 28,5

Op de huid gebakken zeebaars met verse spinazie, saffraansaus en tomatenolie.

Chardonnay - Belle Mayance Pays D'Oc, Frankrijk 5,75 I 27,50

BIJGERECHTEN

Friet 4,75

Friet met truffelmayonaise en Parmezaan 5,75

Zoete aardappelfriet 4,75

Gemengde salade 4,75

DESSERTS

Macaron met brownie en mascarpone 10,5

Grote macaron gevuld met zachte brownie, romige mascarponecrème en frambozengel.

Rivesaltes Ambré- Gérard Bertrand Languedoc-Roussillon, Frankrijk 7,5

Kersenclafoutis 10,5

Warme Franse kersentaart met fris yoghurtijs en Amarenakersen.

Rivesaltes Ambré- Gérard Bertrand Languedoc-Roussillon, Frankrijk 7,5

Luxe Dame Blanche 't Zand 9,75

Vanille-ijs, warme chocoladesaus, krokantje van filodeeg en crumblekoek caramel.

Crème brûlée 9,95

Klassieke crème brûlée, crumblekoek en frambozengel.

Selectie van vijf kazen 14

Een selectie van vijf kazen - geserveerd met frambozengel en Amarenagel.

Port Graham's The Tawny 7

Kinderijsje met verrassing 7,75

Bonbon 1,5

Keuze uit: Perzik met lange peper, Framboos met tonka boon, Pistache creme, Popcorn beure noisette, 5-Spice kruiden, Hazelnoot met kleine hazelnootstukjes, Koffie, Karamel cookie, Speculoos, Sinaasappel

SPECIAAL VOOR DE KINDEREN

Tomatensoep 5

Met brood en als je wilt ook met balletjes

Pannenkoek 9,5

Pannenkoek met fruitsalade, chocoladesaus/suiker en of stroop.

Friet met snack 12,5

Verse frietjes met appelmoes en een snack naar keuze. (kroket, frikandel, kipnuggets of kaassoufflé