

DINER

VOORGERECHTEN

Breekbrood ✓	7.50
Aioli en gezouten boter	
Runder carpaccio	12.50
Parmezaanse kaas, pijnboompitten en olijfolie	
Gerookte bietencarpaccio ✓	12.50
Licht gerookte bieten, vegan feta en pijnboompitten	
Gambas al ajillo	14.50
Gemarineerde gamba's in knoflookroom	
Gerookte zalm	14.50
Geserveerd op toast met dille-roomkaas	

SOEPEN

Huisgemaakte dagsoep	8.50
Wisselend per dag	
Tomatensoep ✓	8.50
Geserveerd met pesto olie en brood	

SALADES

Caesar salade	15.50
Romeinse sla, gegrilde kiphaasjes, parmezaanse kaas, gekookt eitje en ansjovis	
Vissalade	17.50
Gerookte zalm, gerookte makreel, gerookte forel en garnalenmayonaise	
Zomersalade ✓	15.50
Mini mozzarella, olijven, komkommer zongedroogde tomaat, rode ui en pesto	

SPECIALITEITEN

Vlees- & Visspecial

Wij hebben elke week een wisselde vlees- en visspecial die met veel zorg is uitgekozen. Vraag hier gerust naar!

3- Gangen shared Dining	39.00
Proeverij van verschillende voor-, hoofd- en nagerechten. Te bestellen vanaf 2 personen.	
	<small>per persoon</small>

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met aardappelgarnituur en groenten

Aziatische zalm	21.50
Oosters gemarineerde zalmfilet, gember, sesamzaad en rijst	
Rumpsteak	24.50
BA rumpsteak in rode portsaus	
Varkenshaas medaillons	24.50
Geserveerd met pepersaus	
Pasta aglio met zeewier	19.50
Linguini in chilipeper ✓ en knoflook	

BIJGERECHTEN

Portie friet	4.50
Zoete aardappelfriet	5.00
Gegrilde groenten	4.50
Rauwkostsalade	4.50

DESSERTS



NAGERECHTEN

Sorbet 3 soorten sorbetijs, vruchten in siroop en bruiswater	9.50
Panna cotta van roodfruit Met vanille ijs	9.50
Crème brûlée van witte chocolade	9.50
Trio van chocolade Brownie, witte chocolade mousse en chocolade-ijs	11.50
Roodfruitsoep Met yoghurt ijs	9.50

KOFFIE & THEE

Koffie	3.00
Espresso	3.00
Dubbele espresso	4.50
Cappuccino	3.25
Latte Macchiato	3.50
Warme chocolademelk	3.00
Portie slagroom	0.50
Special Coffee	8.00
Thee van "Tea Cultures"	3.00
Verse Muntthee	3.25

