

## Voor

### Rode biet – 9,75

Dungesneden rode en gele biet met geitenkaas van de Bokkesprong, zwarte knoflookcrème, boekweit en een sherrydressing.

### Gravad lax – 11

Gepekeld zalm in een groen jasje met frambozenreductie, mierikswortel en gedroogde olijvenrumble.

### Steak tartaar – 12

Op klassieke wijze, van Ierse diamanthaas met gepekeld citroen en een kwarteleitje.

## Na

### Dessert van vandaag

Wij verrassen je graag met een wisselend dessert. Vraag het ons team!

### Chocolade – 8,5

Een gevulde chocoladereep met mousse, caramel, hazelnoten en vanillecremeux.

## Diner

vanaf 17:00

## Diner

vanaf 17:00

## Hoofd

### Steak – 25,5

Zuid Amerikaanse house steak, graangevoerd, met chimichurri, geroosterde spitskool met sinaasappel beurre noisette en friet.

### Zeebaars – 21,5

Zeebaars met aardappelmousseline, seizoensgroenten en antiboise.

### Aubergine – 19

Violet aubergine met krokante polenta, tomatenpassata, bechamelsaus en geroosterde groenten.

### Mosselen Nu in het seizoen

#### Klassiek – 21,5

Op klassieke Franse wijze met witte wijn en remoulade.

Met frites en een frisse koolsla.



## Burger & friet

### Rundvleesburger – 17,5

Black Angus burger (200gr) op een briochebol met bacon, tomaat, augurk en huisgemaakte burgersaus. Met frites en een frisse koolsla. Met kaas +0,75

### Knolselderijburger – 16

Langzaam geroosterde knolselderij met tomaat, zoetzure ui, rucola en truffelmayo op krokant Puglians platbrood. Met frites en een frisse koolsla.

## Salades

### Panzanella – 15

Italiaanse broodsalade met een kleurrijke mix aan tomaatjes, gemarineerde croutons, balsamicodressing en een bol Italiaanse biologische burrata.

### Caesar salade – 15,5

Een stevige Caesar met little gem en huisgemaakte ansjovisdressing, krokante pancetta, malse sousvide gegarde kipfilet en een halfzacht gekookt eitje.

## Kids

t/m 12 jaar



### Tosti kaas – 5,5

### Poffertjes – 4,5

### Lasagne – 7

Ook vegetarisch verkrijgbaar.