

VOOR

✓ **LANDBROOD | 4.5**

Met kruidenboter en extra virgine olijfolie.

MAKREELFILET | 8

Uit de oven met tijm, citroen en laurierolie.

CROSTINI'S | 8

Met forelsalade, truffel-eiersalade met Parmaham, cambozola met peer en walnoten.

BITTERBALLEN | 6

Met grove mosterd.

CHICKENWINGS | 6

Kippenvleugeltjes met yoghurt dip.

GYOZA | 7.5

Japanse dumplings met soja-limoen dip.

STEAK TARTARE | 10.5

Klassieke bereiding met diamanthaas, met mosterd-aioli en croutons.

✓ **KOKOS-WORTELSOEP | 6.5**

Met linzen, kokosrasp en koriander.

SIDES

✓ **GEROOSTERDE BLOEMKOOL | 3.5**

Met rode ui, koriander, citroen en peper-knoflookolie.

✓ **FRIET | 3.5**

Huisgemaakte friet met mayonaise.

✓ **TRUFFEL-AARDAPPELSALADE | 3.5**

Met rode ui en peterselie.

✓ **GEMENGDE SALADE | 3.5**

Van romaine sla, een klassieke vinaigrette, cherrytomaatjes en fijn gesneden ui.

NA

CHOCOLATE FONDANT | 7.5

Met gecarameliseerde peer en chocoladesaus.

WISSELENDE DESSERTS | 7.5

vraag de bediening om de wisselende desserts.

HOOFD

HEEKFILET | 16

Op de huid gebakken geserveerd met miso mayonaise en venkel.

SLIPTONG | 15

Gebloemd en gebakken in boter.

FLANK STEAK | 14.5

Gegrild en geserveerd met sinaasappel-rozemarijn vinaigrette.

RIBS | 16

Slow cooked spareribs in appel-gember marinade.

BURGER | 12.5

Runderburger met bacon, oude kaas, truffelmayonaise en gepofte cherrytomaatjes.

SATE AYAM | 14

Indonesisch gemarineerde kip geserveerd met satesaus, sambal en serundeng.

STEAK TARTARE XL | 20.5

Klassieke bereiding met diamanthaas, met mosterd-aioli en croutons.

✓ **LINZEN CURRY | 12.5**

Een rode curry met linzen, geroosterde pompoen, bloemkool, serundeng en koriander.

SALADES

✓ **VENKEL SALADE | 7.5 / 13.5**

Fijn gesneden venkel, rode ui, appel, romaine sla, appel-limoen dressing, pecannoten, rozijnen en kervel.

✓ **WITLOF SALADE | 7.5 / 13.5**

Witlof, cambozola, druiven, romaine sla, walnoten en bosbes-yoghurtdressing.

IN DE BUURT

CAFÉ • RESTAURANT