



DINERKAART

3 - gangen € 29.95

VOORGERECHTEN

Aubergine - rucola - geitenkaas - amandel - sriracha mayonaise € 10

Eggplant - rocket - goat cheese - almond -sriracha mayonnaise

Beef tataki – ponzu – krokante knoflook – bosui € 10.5

Beef tataki – ponzu – crispy garlic – spring onion

Eendenleverterrinen – bosvruchtencoulis – aceto– brioche € 14.5 (+ 4)

Duckliver terrine – forest fruit coulis – aceto – brioche

Pannenkoekjes – gekonfijte eend – komkommer – prei – hoi sin € 13.5 (+ 2)

Pancakes – confit duck – cucumber - leek – hoi sin

Caprese - gamba – little gem – basilicum mayonaise € 12.5

Caprese - prawns – little gem – basil mayonnaise

Zalm sashimi – soja – wasabi – gember € 12.5

Salmon sashimi – soya – wasabi – ginger

HOOFDGERECHTEN

Sliptong – trio van biet – friet – beurre blanc van biet € 20 (+2)

Sole – trio off beet root - fries – beurre blanc of beet root

Poussin – wortel – roseval aardappel – jus € 17.5

Poussin – carrot – roseval potato – gravy

Bavette - bearnaise - friet - sla € 20 (+ 2)

Bavette - bearnaise - fries - salad

Ravioli - tomaat - Parmezaan – krokantje € 17.5

Ravioli - tomato – Parmesan – crisp

Kabeljauw – pastinaakcreme – kerrie beurre blanc € 18.5

Cod – parsnip – curry beurre blanc

Thaise salade – pinda – radijs – haricot verts – krabkoekjes € 18.5

Thai salad – peanut – radish – haricot verts – crabcakes



DESSERTS

Karamel, vanille sundae € 7.5

Chocolade Moelleux (10 min) € 9.5

Champagne cheesecake € 9.5

Kaasplateau van Ed Boele € 12.5 (+3)