

DINER KAART

Voorgerechten

Breekbrood met kerriemayonaise en pesto rosso	6
Currysoep met kip, koriander en lente-ui	6,5
Paprikasoep [✓] met cashewnoten en rauwe ham -kan vegetarisch	6,75
Gerookte ribeye met brioche brood en balsamico-ui	13
Zalm met appel, rode biet en mierikswortelcrème	13
Geitenkaas [✓] geitenkaas in tempura, wortelcrème, bimi en honingsabayon	11,5

Maaltijdsalade

Zalm Salade met avocado, ei, citrus mayonaise, nori en croutons	18,5
Ceaser Salade met kip, katenspek, ansjovisdressing en parmezaan	18,5

Hoofdgerechten

Entrecote met een aardappeltruffel taartje, asperges en een umami saus	27
Roast Kip halve of hele kip met Cajun kruiden	24/34
Heilbot met aardappel, paling beurre blanc en bieslook crème	26
Fregula risotto [✓] met asperge, gepocheerd ei en Hollandaise saus	25
Fish & Chips met remoulade saus	23,5

*Hoofdgerechten worden geserveerd met
friet en salade*

Om te delen

Maiskolf [✓] halve maiskolf met boter	4,5
Appelcompote [✓]	4,5
Rauwkost salade [✓]	4,5
Groene asperges [✓]	5
Frites [✓]	3,25

Desserts

Chocolade Brownie met passievruchtcreme en mango ijs	10
Vanille Pannacotta met rood fruit, crumble en sorbet ijs	9,5
Frambozentaartje met frambozen cremeux, framboos, merengue en cava granité	10

SPEISEKARTE

Vorspeise

- Kleine Brötchen** ✓ 6
mit Currymayonnaise und rotem Pesto
- Currysuppe** 6,5
mit Hähnchen, Koriander, Frühlingszwiebel
- Paprika Suppe** ✓ 6,75
mit Cashewnüssen und Rohschinken -
Vegetarisch möglich
- Geräuchertes Rib-Eye** 13
mit Brioche-Brot und Balsamico-Zwiebeln
- Lachs** 13
with apple, beetroot and horseradish
cream
- Goat' cheese** ✓ 11,5
Ziegenkäse in Tempura, Karottencreme,
Bimi und Honigsabayon

Mahlzeit Salat

- Salmon Salat** 18,5
mit Räucherlachs, Ei, Kartoffel, Trüffel
und Sauce Hollandaise
- Ceaser Salad** 18,5
mit Parmesankäse, Avocado, Ei, Nori und
Zitronen-Mayo

Hauptgerichte

- Lendensteak** 27
mit Kartoffel-Trüffel-Torte, Spargel und
einer Umami-Sauce
- Brathähnchen** 24/34
halbes oder ganzes Hähnchen mit Cajun-
Gewürzen
- Heilbutt** 26
mit Kartoffel, Aal Beurre Blanc und
Schnittlauchcreme
- Fregula-Risotto** ✓ 25
mit Spargel, pochiertem Ei und Sauce
Hollandaise
- Fisch & Chips** 23,5
mit Remouladensauce

*Hauptgerichte werden mit Pommes und
Salat serviert*

Zu Teilen

- Maiskolben** ✓ 4,5
halber Maiskolben mit Butter
- Apfelkompott** ✓ 4,5
- Krautsalat** ✓ 5
- Grüner Spargel** ✓ 4,5
- Pommes frites** ✓ 3,25

Desserts

- Schokoladenbrownies** 10
mit Passionsfruchtquark und Mangoeis
- Vanille Pannacotta** 9,5
mit roten Früchten, Crumble und Sorbet-
Eis
- Himbeeruchen** 10
mit Himbeer-Cremeux, Himbeere,
Merengue und Cava-Granit

DINNER MENU

Starters

- Breads** ✓ 6
with curry mayonnaise and red pesto
- Curry soup** 6,5
with chicken, coriander, spring onions
- Paprika soup** ✓ 6,75
with cashew nuts and raw ham - can be vegetarian
- Smoked Rib Eye** 13
with brioche bread and balsamic onions
- Salmon** 13
with apple, beetroot and horseradish cream
- Goat' cheese** ✓ 11,5
Goat cheese in tempura, carrot cream, bimi and honey sabayon

Mealsalads

- Salmon Salad** 18,5
with avocado, egg, citrus mayonnaise, nori and croutons
- Ceaser Salad** 18,5
with chicken, bacon, anchovy dressing and parmesan cheese

Main Courses

- Sirloin Steak** 27
with a potato truffle pie, asparagus and an umami sauce
- Roast chicken** 24/34
whole or half chicken with Cajun spices
- Halibut** 26
with potato, eel beurre blanc and chive cream
- Fregula risotto** ✓ 25
with asparagus, poached egg and hollandaise sauce
- Fish & Chips** 23,5
with remoulade sauce

Main dishes are served with fries and salad

To share

- Corncob** ✓ 4,5
half corn cob with butter.
- Applecompote** ✓ 4,5
- Farmer salad** ✓ 4,5
- Green asparagus** ✓ 5
- French fries** ✓ 3,25

Desserts

- Chocolate Brownie** 10
with passion fruit curd and mango ice creams
- Vanilla Pannacotta** 9,5
with red fruit, crumble and sorbet ice creams
- Raspberry pie** 10
with raspberry cremeux, raspberry, merengue and cava granite