

Brasseriekaart 17:00 – 21:00 uur

Voorgerechten 11.5

Meibloem geitenkaas – Rode biet – Balsamico – Tijm crackers

Licht gerookte zalm – Bloemkoolcrème – Beurre noisette - Waterkers

Bresaola – Bospeen – Radijs – Artisjok – Rucola – Parmezaan

Aspergesoep – Hollandse garnalen – Peterselie-olie

Hoofdgerechten 20.5

Gnocchi – Auberginekaviaar – Ricotta salata – Walnootpesto – Sud'n'Sol

Kabeljauwrug – Zeekraal – Doperwtten – Knolselderijcrème - Mosselen

Secreto Iberico – Princesse Amandine – Romescosaus – Gegrilde bosui

Asperges à la Flamande – Ham of zalm

Desserts 8.5

Chocolade-zeezout-karameltaart

Eton mess – Aardbei - Framboos

Kokos-panna cotta – Passievrucht – Ananas - Crumble

3 gangen naar keuze 37.5

Classics

| | |
|---|-----------|
| Steak tartare préparé klein met toast / groot met Franse frites | 12.5/17.5 |
| Steak-frites (250g. Black Angus) – Kruidenboter – Seizoensgroente | 24.5 |
| Double Cheeseburger (Angus) – Bacon – Ui – Augurk - Frites | 16.5 |
| Moving Mountains® vega cheeseburger – Avocado – Srirachamayo | 15.0 |

Salades

| | |
|--|------|
| Caesar salad - Gegrilde kip – Bacon – Gepocheerd ei - Croutons | 16.5 |
| Bulgur – Spinazie – Oesterzwam – Hazelnoot – Ricotta salata – | 16.5 |
| Granaatappelpitjes – Paprika – Cavolo nero | |

| | |
|---|------------------|
| Chef's menu: seizoensmenu 2/3 gangen | 27.0/29.5 |
|---|------------------|

Extra

| | |
|---|-----|
| Brood - Aioli – Asur® olijfolie - Olijven | 5.0 |
| Franse frites – Huisgemaakte mayonaise | 3.5 |
| Gemengde salade | 3.5 |
| Extra brood – Asur® olijfolie | 3.0 |

Hebt u een allergie of dieetwens? Laat het ons weten