



Zomer2023

nagerechten

Kaasplankje Kaasplateau met 5 verschillende kazen geserveerd met vijgen compote en kletzenbrood	14.50	Lavendel Parfait van lavendel met frisse citroen lavendel cake	9.50
Dame Blanche Net andersom! Puur chocolade ijs met warme vanillesaus	9.50	Mille Feuille Bladerdeeg verrassing met framboos en yoghurt	10.50
		Pastel de Nata Portugees gebakje geserveerd met vanille roomijs	9.50

voor de kids

Verse pasta naturel of Bolognese		Risotto 	Lekker verse frietjes met een snack naar keuze	7.50
		Kinderijsje		4.50

Heeft u een voedsel intolerantie of een allergie, heeft u speciale wensen met betrekking tot de bereiding? Laat het ons weten en we kunnen u informeren en indien mogelijk rekening houden met de bereiding van de gerechten.



Zomer 2023



Zomer2023

vooraf

Broodplankje	3.50 p.p.	Charcuterie	4.50 p.p.
Boerenbrood met smeersels en een zoutje		Plankje met heerlijke vleeswaren en een olijffe	

voorgerechten

Vitello Tontato	normaal / klein	Paprika soep ✓	normaal / klein
Langzaam gegaarde en dun gesneden kalfsmuis met een romige tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes	14.50 / 9.50	Soep van geroosterde paprika en zoete aardappel met chorizo en crème fraiche	9.50 / 6.50
Ham & Meloen 2.0		Geit ✓	
Coppa di Parma met mozzarella bolletjes en schuim van meloen en balsamico	14.00 / 9.00	Frisse salade met warme geitenkaas en schuim van appel en balsamico	13.00 / 8.50
Coquilles		Crème brûlée ✓	
Gemarineerde coquilles met hazelnoot, sinaasappelgel en bieslook olie	15.50 / 10.50	Crème brûlée van Parmezaanse kaas met een chutney van tomaat	13.50 / 9.00
Langoustine		Kreeftensoep	
Gebakken langoustine staartjes met aardappel, Granny Smith en kerrie	16.00 / 11.00	Romige kreeftensoep met huisgemaakte rouille	14.50 / 9.50

Bekijk ons maandmenu

4 gangen voor 39.50



Zomer2023

hoofdgerechten

Rib-eye	32.00	Gamba	24.50
Gegrilde rib-eye steak met chimichurrie, verse groentjes en friet		Pasta met gebakken gamba en vongole met cherrytomaatjes, bosui rode peper en basilicum	
Iberico wang	25.50	Tonijn	26.00
Langzaam gegaarde iberico wangetjes geserveerd op risotto van geroosterde paprika en jus van rode port		Steak van tonijn gegrild met cajun kruiden en geserveerd met een dip van mierikswortel en een frisse salade van paprika en rettich	
Zeetong	39.50	Paella ✓	22.50
In roomboter gebakken zeetong met friet, salade en remoulade saus		vegetarische paella met saffraan en gegrilde groenten	
Tournedos	38.50	Ravioli ✓	24.50
Gebakken ossenhaas met naar keuze Stroganoffsaus of dragonjus natuurlijk geserveerd met verse frieten.		Ravioli gevuld met burrata en citroen met tijmoter en Parmezaan	

menu van de chef

Alle menu's zijn per tafel te bestellen en tot 20:30

**3
gangen**
35.00 p.p.

**4
gangen**
42.50 p.p.

**5
gangen**
47.50 p.p.