

Diner



Desserts

Vooraf

Broodplankje of knoflookbrood om alvast te beginnen?

Carpaccio 13,00

Flinterdunne carpaccio met rucola, kaas, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat, olijven en truffelmayonaise



Peerrata 12,00

Gegrilde peer met rucolasalade, burrata, proscuitto en gezouten pistachenootjes (ook vegetarisch te bestellen)



Toscaanse Paddenstoelen 13,00

Gemarineerde grotchampignons in knoflook gebakken met zongedroogde tomaat, spinazie en Parma kaas

Vitello Forello 13,00

Gerookte runder-ribeye en gerookte forelfilet met balsamicoparels, een crème van tonijn, ponzudressing en citroenpepermayonaise.

Starterspecial 16,00 p.p.

Shared starter, vijf kleine gerechtjes per persoon, vanaf 2 personen te bestellen

Soep

Pomodori 7,00

met pesto, kaas, groenten en soepballen

Franse Uiensoep 7,00

Klassieke uiensoep volgens verkregen recept uit de Provence met traditionele kaas croûton

Soepspecial 8,50

Steeds wisselende, niet alledaagse soep van de chef

Knoflookbrood van de grill 7,50

Met aioli en zeezout

Brood met smeerseltjes 6,50

vers gebakken broodvariëties met heerlijke dippers

Desserts

Sibérienne in rosso 8,00 (tip!)

Ambachtelijk vanille-ijs op Bretonse koek, bedekt met gebrand eiwitschuim. Met rode vruchten en lemoncurd.

Nougatine ijstaartje 5,00

Smeuige parfait van hazelnoot, merengue en nougatine op een Hollandse cakebodem met gekarameliseerde noten en een stroop van Butter scotch

Scroppino 9,00

Zomerfrisse spoom van citroenijs, prosecco en vodka (18+)

Ouderwets Genieten 8,00

Ambachtelijk vanille roomijs met slagroom en een warme saus van hemelse chocolade,

Koffie compleet 10,00

Kopje koffie of thee met een likeurtje naar keuze en drie verschillende snoeperijen

Klein toetje 3,50

Bijna vol, maar toch nog zin in een beetje ijs met slagroom

Guilty Ferrero 8,00

Kunt u ook nooit van Ferrero Rocher afblijven? Wij hebben er een heerlijk toetje van gemaakt! Dat wordt smullen....

ijskoffie 7,00

Een ware ijscappuccino, heerlijk romig, in de smaken mokka, hazelnoot of karamel

Kies zelf uw bijgerechten

Hoofdgerechten

Lekker Lam 23,00

Rosé gebraden lamsfilet met rode wijnsaus en een mousseline van aardappel en truffel

Vispannetje 22,00

Stoofpotje van vis volgens Siciliaans recept met zalm, kabeljauw en grote garnalen.

Lendebief 25,00 (trotse klassieker)

Gebraden biefstuk, van de zijlende gesneden, met serano-ham. Op courgette en rode ui uit de wok en een jus van zwarte truffel

Gevulde Varkenshaas 20,00

Ovengegaarde varkenshaas. Gevuld met stukjes bacon, hazelnoten, tijm, ui en knoflook die het vlees zoveel smaak geven! Met een sausje van tomaat en geroosterde paprika.

Brass & Shrimps 22,00 (favoriet)

Met appelstroop gelakte zeebaars en garnalenspies met een saus van Riesling en venkel

Kipsaté Tropicana 19,00

Javaans gemarineerde kippendij met traditionele pindasaus, geroosterde uitjes, gebakken ananas en kokos.

Chèvre tatin 18,00

Tarte tatin van geitenkaas met gekarameliseerde rode ui en tijm.



Allergenen



Meld bij ons uw allergie, dan verzorgen wij voor u een allergenen vrije maaltijd. Wij kunnen echter nooit 100% uitsluiten dat er door kruisbesmetting onbedoelde allergene ingrediënten of sporen daarvan in onze gerechten terecht komen.

Bijgerechten

Om verspilling te voorkomen serveren wij enkel bijgerechten die u zelf besteld.

Onderstaande gerechten zijn mogelijk:

Frites met mayonaise klein of groot 3,50/4,75

Patatowedges 4,00

Frisse salade 3,00

Warme groenten van het moment 3,50

Aardappelgratin 4,00