

Vooraf

**BROODPLANKJE OF KNOFLOOKBROOD
OM ALVAST TE BEGINNEN?**
Japanse kipsalade 14,00

Gemarineerde gebakken kip, op salade met zoetzure groente, krokant uitjes met pindadipper en sesamkletskep

Platte Geit 12,00

Kruidig flatbread met daarop een zachte romige geitenkaas, rucola, vijgen, komkommer, noten en gekarameliseerde rode ui.

Pescado-bowl 13,00

Geroekte zalm met ponzu en zoetzure komkommer, tonijnsalade met augurk en kappertjes op frisse salade met wakame, edame boontjes en knoflookgamba's

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 kaascrouton

Soepspecial

Chique wisselende soep, kijk eens op onze krijtborden 8,50

SPECIALS *Vindt u op ons krijtbord*

Hoofdgerechten

Padangse Rendang 24,00

Rundvlees, langzaam gegaard in een mengsel van kokosmelk, citroengras, galangal, knoflook, kurkuma, gember en chilipepers – tot het uren later buitengewoon mals en vol van smaak is..... met rijst en chapati

Lentebief 28,50

Gebraden biefstuk, van de zijlende gesneden, met serano-ham op asperges uit de wok met jus van zwarte truffel

Varkensduo 24,00

Slow-cooked varkenswang in een jus van sjalot en zongedroogde tomaat, met gebakken varkenshaas-medaille en risotto

Romige zalm 25,00

Ovengegaarde zalmfilet met kruidenkaas, puree van doperwtjes en witte wijnsaus

Victoriaanse tagliatelle 24,00

Gebakken victoriabaars op tagliatelle verde met zongedroogde tomaat, basilicum en witte wijnsaus

Caçarola Vega 22,00

Kruidige portugese groentestoof met aubergine, zoete aardappel, abrikoos, ui, tomaat, olijven, cashewnoten en kikkererwten.

Onze Klassiekers

Start

Carpaccio 13,00

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

Gamba's PiPi 12,00

Gamba's in knoflookolie met rode peper en verse koriander uit de oven met limoen en lekker brood van de grill om mee te dippen

Hoofd

Spareribs 21,00

Traditioneel recept, gerubt in een eigen kruidenmelange, gegaard en in een zoete marinade met geroosterde kokos

Schnitzel Milanèse 23,00 (favoriet)

Krokante schnitzel met een topping van rucola, zongedroogde tomaat, gekarameliseerde rode ui, truffelmayonaise en grana padano

Javaanse kipsaté 22,00

Heerlijke kipsaté met traditionele pindasaus, geroosterde uitjes, kroepoek en natuurlijk atjar

Allergenen

Meld bij ons uw allergie, dan verzorgen wij voor u een allergenen vrije maaltijd naar wens. Er wordt in onze keuken echter wel gewerkt met grondstoffen die allergenen bevatten. Hierdoor kunnen wij niet uitsluiten dat er door kruisbesmetting onbedoelde allergene ingrediënten of sporen daarvan in onze gerechten terecht komen.



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



ORGANIC



SUGAR FREE