

Diner



Borrel

Vooraf

BROODPLANKJE OF KNOFLOOKBROOD OM ALVAST TE BEGINNEN?

Carpaccio 13,00

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



Platte Geit 12,00

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

Pescado-bowl 13,00

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

Gamba's PilPil 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

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

Knoflookbrood van de grill 7,50

Met aioli en zeezout

Brood met smeerseltjes 6,50

4 vers gebakken broodvarianties met heerlijke dippers

GENIET VAN DE ZOMER!

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

Lendebief 28,50

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

Franse varkenshaas 24,00

Gebraden varkenshaas gegratineerd met brie, met honingmosterdsaus en notenmelange.

Romige zalm 25,00

Ovengegaarde zalmfilet met kruidenkaas, puree van doperwtjes en witte wijnsaus

Schnitzel Milanèse 23,00 (favoriet)

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



Penne tre formaggi 22,00

Drie kazen pasta (geit, grana padano en brie) met courgette, rode ui en romige saus van pesto. Met rucola, pittensmix en balsamico.

Javaanse kipsaté 22,00

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

Borrel en Bites

Krokante Kip 8,50

gekruide kippenhaasjes, in een krokant jasje met chilidip

Bourgondische Bitterballen 8,00

Ambachtelijk draadjesvlees 8 stuks

Bitterballen vega 7,00

Vegetarisch draadjesvlees 8 stuks

Kaasstengels 8,00

Gevuld met oude kaas, 8 stuks met chili-mayo

Borrelmaatjes 12,00

Luxe bittergarnituur, 12 stuks met mayo en curry

Oven baked Nacho's 8,50

Met geraspte Goudse kaas, salsa l'égglise, roomkaas en lekkere dipper

Smulplank 19,50

Plank met kaas, selectie vleeswaren, brood, knabbelnootjes, warme snacks en nacho's uit de oven

Lekker Snacken 18,00

Bitterballen, krokante kip, calamaris, Vietnamese loempia's en crunchy gamba's

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 ingredienten of sporen daarvan in onze gerechten terecht komen.



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



ORGANIC



SUGAR FREE