

3-GANGEN MENU

26.5 PER PERSOON

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP (V)

SOEP VAN DE CHEF

CARPACCIO

Truffelmayonaise | Parmezaan |
Pijnboompitten | Rucola | Zongedroogde
tomaten

FLANKUCHEN SPEK

Spek | Champignons | Kruidenroomkaas |
Rode ui | Crème fraîche

FLANKUCHEN ZALM

Gerookte zalm | Rucola | Kruidenroomkaas |
Rode ui | Crème fraîche

DESSERTS

BROWNIE CARAMEL CHEESECAKE

Brownie cheesecake | Gezouten
caramellijs

PASSIEVRUCHT MERINGUE

Met saus van framboos en sinaasappel

HOOFDGERECHTEN

STEAK

Ierse kogelbiefstuk (180gr) | Crème van
pastinaak
*Keuze uit: Pepersaus | Champignonsaus |
Kruidenboter | Truffeljus*

KIPSATÉ

Kipspies 250gr | Satésaus | Cassava
chips | Atjar | Gebakken uitjes |
Seroendeng

FISH AND CHIPS

Heekfilet | Bierbeslag van Bruxelles
Blond | Wedges | Remoulade | Side salad

GEGRILDE PAPRIKA RISOTTO (V)

Gegrilde paprika | Gegrilde tomaat |
Burrata | Groene asperge

BACON CHEESE BURGER

Black Angus burger | Bacon | Cheddar |
Tomaat | Kropsla | Augurk | Homemade
burger saus

GRILL DUO +7.5

Lamszadel met chimichurri en rump eye
steak | Seizoensgroente | Crème van
pastinaak

2-GANGEN MENU

22.5 PER PERSOON

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP (V)

SOEP VAN DE CHEF

CARPACCIO

Truffelmayonaise | Parmezaan |
Pijnboompitten | Rucola | Zongedroogde
tomaten

FLANKUCHEN SPEK

Spek | Champignons | Kruidenroomkaas |
Rode ui | Crème fraîche

FLANKUCHEN ZALM

Gerookte zalm | Rucola | Kruidenroomkaas |
Rode ui | Crème fraîche

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en we
houden er graag rekening mee. V = Vegetarisch

HOOFDGERECHTEN

STEAK

Ierse kogelbiefstuk (180gr) | Crème van
pastinaak
*Keuze uit: Peppersaus | Champignonsaus |
Kruidenboter | Truffeljus*

KIPSATÉ

Kipspies 250gr | Satésaus | Cassava
chips | Atjar | Gebakken uitjes |
Seroendeng

FISH AND CHIPS

Heekfilet | Bierbeslag van Bruxelles
Blond | Wedges | Remoulade | Side salad

GEGRILDE PAPRIKA RISOTTO (V)

Gegrilde paprika | Gegrilde tomaat |
Burrata | Groene asperge

BACON CHEESE BURGER

Black Angus burger | Bacon | Cheddar |
Tomaat | Kropsla | Augurk | Homemade
burgeraus

GRILL DUO +7.5

Lamszadel met chimichurri en rump eye
steak | Seizoensgroente | Crème van
pastinaak