

MENU | DINER

VLEES

CARPACCIO 7.5

Truffel mayo, Parmezaan, rucola en croutons

Wijnsuggestie: Pasqua Mucchetto Primitivo

THAI BEEF ROLLS 10

Oosterse lak, paksoi, komkommer, wortel, kaffir mayo en sesam

Wijnsuggestie: Bodega Navarro Malbec Reserve

RIBEYE 13

Kruidenboter, aardappelmousseline en pastinaak

Wijnsuggestie: Bottega Ripasso Superiore

HAMBURGER DELUXE 8

Bacon, brioche, ui, truffelmayo, cheddar en botersla

Wijnsuggestie: Villa Blanche Chardonnay

YAKITORI 10

Twee kipdijfilet spiesjes in teriyaki, zoetzure groenten, ui en sesam

Wijnsuggestie: Osadia Sauvignon Blanc

VARKENSHAAS 10

Medaillon met champignonroomsaus, truffel en aardappelmousseline

Wijnsuggestie: Bodega Navarro Malbec Reserve

FLAMMKUCHEN RENDANG 12

Crème fraîche, rode peper, hoisin, bosui en sesam

Wijnsuggestie: Osadia Sauvignon Blanc

BEEF SUSHI 8

Rundvlees, krab, avocado crème, kaffir mayo, komkommer en mango (2 stuks)

Wijnsuggestie: Mud House Sauvignon Blanc

BAO BUIKSPEK 9

Botersla, zoetzure groenten, vadouvan mayo en bosui

Wijnsuggestie: Augustinos Chardonnay

VEGETARISCH

AUBERGINE 9

Geitenkaas, miso mayo, hoisinsaus en bosui

Wijnsuggestie: Mud House Sauvignon Blanc

TOSTADA MEXICANA 8

Avocado, rode ui, tomaat, limoen, zoetzure groenten en koriander

Wijnsuggestie: Pasqua Pinot Grigio

FLAMMKUCHEN 11

Zoete aardappel, geitenkaas, asperge, crème fraîche en rucola

Wijnsuggestie: Pasqua Pinot Grigio

MUSHROOM BAO 8

Oesterzam, hoisin en zoetzure groenten

Wijnsuggestie: Pasqua Mucchetto Primitivo

GEGRATINEERDE PADDENSTOELEN 9

Parmezaan, kruidenboter, ui en pastinaak

Wijnsuggestie: Osadia Merlot

VIS

TUNA TOSTADA 9

Tortilla, yellowfin tonijn, kaffir mayo, komkommer, avocado en zoetzure groenten

Wijnsuggestie: Mud House Sauvignon Blanc

KABELJAUW 14

Kabeljauwhaas, aardappelmousseline, groene asperge en beurre blanc

Wijnsuggestie: Villa Blanche Chardonnay

ZALM 13

Zalmfilet, Aziatische lak, groene asperge en sesam

Wijnsuggestie: Osadia Sauvignon Blanc

ZEEBAARS 13

Zeebaarsfilet, aardappelmousseline, beurre blanc en bieslook

Wijnsuggestie: Villa Blanche Chardonnay

BLACK TIGER BAO 9

Krokante garnalen, botersla, sriracha mayo en zoetzure groenten

Wijnsuggestie: Pasqua Pinot Grigio

SUSHI RAINBOW ROLL 8

Zalm, krab, avocado crème, kaffir mayo, komkommer en mango (2 stuks)

Wijnsuggestie: Mud House Sauvignon Blanc

SPECIALS

DO IT YOURSELF GUACAMOLE 10

Avocado, limoen, tomaat, koriander, tortilla chips, kaas en chilisaus

Wijnsuggestie: Pasqua Pinot Grigio

SURF EN TURF 13

Coquille, buikspek, soja, pastinaak en aardappelmousseline

Wijnsuggestie: Villa Blanche Chardonnay

POMPOENSOEP 4.5

Flespompoen, gekarameliseerde pompoen pitten, pompoenpitolie en bosui

Wijnsuggestie: Augustinos Chardonnay

BIJGERECHTEN

BROODJE SMEERSELS 5

Met aubergine hummus, kruidenboter en aioli

FRITES DECADENT 3.5

Verse frites met truffelmayo, Parmezaan en bosui

FRITES MAYONAISE 3

Verse frites met mayonaise

FRITES RENDANG 4.5

Verse frites met rendang, bosui en rode peper

GREEN SALAD 7

Komkommer, edamame, asperge, avocado en limoendressing

Heeft u een allergie of intolerantie? Geef het ons aan!

MENU | LUNCH

VLEES

CARPACCIO	13
Truffelmayo, Parmezaanx, rucola en croutons	
KROKETTEN	11
Twee Bourgondiër kroketten en honing-mosterdmayo	
WARM VLEES	13
Fricandeau, satésaus, ui, champignon en ei	
UITSMIJTER	12
Ham, kaas en bosui (<i>bacon +1</i>)	
SPICY CHICKEN	13
Kipdijfilet, paprika, ui, srirachamayo, yoghurt dressing, rode peper en sesam	
HAMBURGER DELUXE	16
Bacon, brioche bun, ui, truffelmayo, cheddar en botersla	
CLUBSANDWICH XL	16
Tempura kipfilet, avocado, ei, crème fraîche, bacon, kaas, komkommer en tomaat	
FLAMMKUCHEN RENDANG	12
Crème fraîche, bosui, rode peper, hoisin, sesam en champignon	
GRILLWORST	11
Jonge kaas, augurk, kerriemayo, jalapeño en rucola	

VIS

ZALM	14
Huisgerookte zalm, roomkaas, avocado, ei en rode ui	
TUNA MELT	11
Tonijnsalade, cheddar, jalapeño, paprika, rode ui en salsa	
VISPLANK	16
Tonijnsalade, bao bun met krokante garnalen, gerookte zalm en toast	

VEGETARISCH

HUMMUS	13
Aubergine, avocado, tomaat, komkommer, botersla en wortel	
FLAMMKUCHEN	11
Zoete aardappel, geitenkaas, groene asperge, crème fraîche en rucola	
CHAMPIGNONS	12
Crème fraîche, truffelmayo, Parmezaan en bosui	

SOEP

TOMATENSOEP	4 / 7
Pomodori tomaat, room en bosui	
POMPOENSOEP	4.5 / 8
Flespompoen, gekarameliseerde pompoenpitten, pompoenpitolie en bosui	

SALADES

Geserveerd met brood en boter

CARPACCIO	15
Truffelmayo, Parmezaan, rucola en croutons	
SPICY CHICKEN	15
Kipdijfilet, paprika, ui, srirachamayo, yoghurt dressing, rode peper en sesam	
BRIE	14
Champignons, tomaat, komkommer, walnoot en honing-mosterddressing	
ZALM	16
Huisgerookte zalm, komkommer, rode ui, tomaat, avocado en limoenmayo	

TOSTI'S

OSCAR	7
Ham, kaas en ketchup	
BRIE	8
Honing, walnoot en spinazie	

POKEBOWLS

POKEBOWL KIP	15
Krokante kipfilet, avocado, edamame, komkommer, mango ui en truffelmayo	
POKEBOWL TONIJN	16
Yellowfin tonijn, avocado, edamame, komkommer, mango, ui en limoen mayo	
POKEBOWL ZALM	15
Gerookte zalm, avocado, edamame, komkommer, mango, ui en sriracha mayo	
POKEBOWL GARNAAL	15
Krokante garnalen, avocado, edamame, komkommer, mango, ui en sriracha mayo	

LUNCHPLANKEN

17

Stel uw eigen lunch samen. Drie mini ciabatta's naar keuze met een glaasje tomatensoepje. U heeft keuze uit:

Carpaccio	Truffelmayo, Parmezaan en rucola
Zalm	Roomkaas, avocado en rode ui
Brie	Honing, walnoot en rucola
Tuna melt	Cheddar, paprika en salsa
Kipsalade	Srirachamayo, paprika, mango en ui
Grillworst	Jonge kaas, kerriemayo en rucola
Hummus	Aubergine, avocado, tomaat en salsa
Kroket	Rundvleeskroket met mosterd
Uitsmijter	Ham, kaas en ei

Heeft u een allergie of intolerantie? Geef het ons aan!

Glutenvrij brood? Hiervoor brengen wij 1 euro extra in rekening.