

# MENU | DINER

## VLEES

### CARPACCIO ..... 8

Truffelmayo, Parmezaan, pesto, 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

### BIEFSTUK ..... 12

Kalfsbiefstuk met jus van rode port

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, hoisinsaus, bosui en sesam

Wijnsuggestie: Osadia Sauvignon Blanc

### SUKADE ..... 10

Aardappelmousseline, jus van rode port en chips van pastinaak

Wijnsuggestie: Mud House Sauvignon Blanc

### BAO BUIKSPEK ..... 9

Twee kleine bao's met buikspek, zoetzure groenten, vadouvan mayo en bosui

Wijnsuggestie: Augustinos Chardonnay

## VEGETARISCH

### AUBERGINE ..... 8

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 ..... 12

Zoete aardappel, geitenkaas, haricot verts, crème fraîche en rucola

Wijnsuggestie: Pasqua Pinot Grigio

### MUSHROOM BAO ..... 8

Pulled oesterzwam, hoisinsaus, zoetzure groenten en krokante ui

Wijnsuggestie: Pasqua Mucchetto Primitivo

### CHAMPIGNON PANNETJE ..... 8

Parmezaan, kruidenboter, ui en chips van pastinaak

Wijnsuggestie: Osadia Merlot

## VIS

### TONIJN TARTAAR ..... 8

Yellowfin tonijn, kaffir mayo, ketjap, avocado, zoetzure groenten en krokante ui

Wijnsuggestie: Mud House Sauvignon Blanc

### GAMBA PANNETJE ..... 12

Gele curry, kokos, paprika en bosui

Wijnsuggestie: Villa Blanche Chardonnay

### ZALM ..... 13

Zalmfilet, Aziatische lak, haricot verts en sesam

Wijnsuggestie: Osadia Sauvignon Blanc

### ZEEBAARS ..... 12

Zeebaarsfilet, tomatensalsa, beurre blanc en bieslook

Wijnsuggestie: Villa Blanche Chardonnay

### BLACK TIGER BAO ..... 9

Twee kleine bao's met krokante garnalen, sriracha mayo en zoetzure groenten

Wijnsuggestie: Pasqua Pinot Grigio

## SPECIALS

### SUSHI RAINBOW ROLLS ..... 8

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

Wijnsuggestie: Pasqua Pinot Grigio

### BEEF SUSHI ROLLS ..... 8

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

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, vadouvan mayo en bosui

### GREEN SALAD ..... 5

Komkommer, edamame, haricot verts, avocado en limoendressing

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

# MENU | LUNCH

## VLEES

<b>CARPACCIO</b> .....	13
Truffelmayo, Parmezaan, pesto, rucola en croutons	
<b>KROKETTEN</b> .....	11
Twee Bourgondiër kroketten met honing-mosterdmayo	
<b>WARM VLEES</b> .....	13
Fricandeau, satésaus, ui, champignon en ei	
<b>UITSMIJTER</b> .....	12
Ham, kaas en bosui ( <i>bacon +1</i> )	
<b>KATSU CHICKEN</b> .....	14
Tempura kipfilet, zoetzuur, chilisaus, tonkatsu saus, botersla en krokante ui	
<b>HAMBURGER DELUXE</b> .....	16
Bacon, brioche, ui, truffelmayo, cheddar, botersla en cajun frites	
<b>CLUBSANDWICH XL</b> .....	16
Tempura kipfilet, avocado, ei, crème fraîche, bacon, kaas en cajun frites	
<b>FLAMMKUCHEN RENDANG</b> .....	13
Crème fraîche, bosui, rode peper, hoisin, zoete aardappel, sesam en champignon	
<b>CHICKEN PARM</b> .....	15
Truffelmayo, krokante kipfilet, Parmezaan, botersla en avocado	
<b>CRISPY BUIKSPEK</b> .....	13
Krokante buikspek, brioche, zoetzuur, botersla, vadouvan mayo, krokante ui	

## VIS

<b>ZALMSALADE</b> .....	14
Huisgerookte zalm, roomkaas, avocado, kaffir mayo en rode ui	
<b>TUNA MELT</b> .....	12
Tonijnsalade, cheddar, jalapeño, paprika, rode ui en tomatensalsa	
<b>VISPLANK</b> .....	16
Tostada tonijnsalade, bao bun met krokante garnalen en toast met gerookte zalm	

## VEGETARISCH

<b>HUMMUS</b> .....	13
Aubergine, avocado, tomaat, komkommer, botersla en wortel	
<b>FLAMMKUCHEN</b> .....	12
Zoete aardappel, geitenkaas, haricot verts, crème fraîche, champignons en rucola	
<b>TOAST CHAMPIGNONS</b> .....	12
Crème fraîche, truffelmayo, Parmezaan en ui	

## SOEP

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

## SALADES

*Geserveerd met een kleine ciabatta en boter*

<b>CARPACCIO</b> .....	15
Truffelmayo, Parmezaan, pesto, rucola en croutons	
<b>SPICY CHICKEN</b> .....	15
Kipdijfilet, paprika, ui, chilisaus, rode peper en sesam	
<b>BRIE</b> .....	14
Champignons, tomaat, komkommer, walnoot en mosterd-dille dressing	
<b>ASIAN GAMBA</b> .....	16
Gewokte garnalen, paprika, tomaat, komkommer, edamame en chilisaus	

## TOSTI'S

<b>OSCAR</b> .....	7
Ham, kaas en ketchup	
<b>BRIE</b> .....	8
Honing, walnoot en spinazie	

## POKEBOWLS

<b>POKEBOWL KIP</b> .....	15
Krokante kipfilet, avocado, edamame, komkommer, mango ui en truffelmayo	
<b>POKEBOWL TONIJN</b> .....	16
Yellowfin tonijn, avocado, edamame, komkommer, mango, ui en limoen mayo	
<b>POKEBOWL ZALM</b> .....	15
Gerookte zalm, avocado, edamame, komkommer, mango, ui en sriracha mayo	
<b>POKEBOWL GARNAAL</b> .....	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 glas tomatensoep. U heeft keuze uit:

<b>Carpaccio</b>	Truffelmayo, pesto, Parmezaan en rucola
<b>Zalm</b>	Roomkaas, avocado en rode ui
<b>Brie</b>	Honing, walnoot en rucola
<b>Tuna melt</b>	Cheddar, paprika en salsa
<b>Ossenworst</b>	Truffelmayo, rode ui en rucola
<b>Beenham</b>	Aardappelsalade en mosterd-dille dressing
<b>Hummus</b>	Aubergine, avocado, tomaat en salsa
<b>Kroket</b>	Rundvleeskroket met mosterd
<b>Uitsmijter</b>	Ham, kaas en ei

---

---

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

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