

DINER

Vanaf 17:00

VOOR

Brood kruidenboter 6

Geroosterde biet geitenkaas | krokante kikkererwt 10

Gerookte zalm Bacardi Lemon | Griekse yoghurt | groene bonen 15

Ceviche van botervis mango | avocado crème | groene kruiden 13

Cecina De Vaca crostini | gepofte tomaat | amandel krokant 13

Cecina de Vaca is heerlijk, Spaans gedroogd rundvlees met een rijke, volle smaak. De combinatie van een beetje olijfolie en taggiasche olijfjes maakt het een geweldige starter.

Gegratineerde slakken kruidenboter | gruyère | brood 12

De wijngaardslakken komen van Slakkenwekerij Slow Escargot, zij kweken slakken op natuurlijke wijze zonder kunstmatige invloeden. Deze verse slakken hebben hierdoor veel meer smaak.

Carpaccio truffelmayonaise | kappertjes | ui | pittenmix | rucola | Parmezaanse kaas 12

Caponata burrata | pesto 13

Garnalencocktail

Hollandse garnalen | rivierkreeft | roze garnalen | sinaasappel | cocktailsaus 15

HOOFD

Zalm op de huid gebakken

pasta pesto | zeekraal | tomaat 24

Fisherman's choice

regelmatig wisselend | garnituur van het seizoen ?

Fish & Chips

Heekfilet | tomatenspread | zoete aardappel 20

Risotto

portobello | peer | kikkererwten 19

Gnocchi

pesto | gepocheerd ei | gepofte tomaat | rucola | Parmezaanse kaas 21

Tot 12 jaar

Frites

snack | mayo | appelmoes 10

Pasta C

Gehakt | tomatensaus | Parmezaanse kaas 10

Poulet noir

gamba | spinazie | kriel 24

Butcher's choice

wisselend | garnituur van het seizoen | 🍷 ?

Steak van Jan

garnituur van het seizoen | 🍷 29

Bistroburger

100% rund | brioche | tomaat | sla | pickles | BBQ-saus | frites 17

Eendenborst

pastinaak | kersen | jus van appelstroop | seizoensgroenten 26

Sauzen

Keuze bij vleesgerechten

Roquefortsaus

Truffeljus

NA

Wij hebben een aparte dessertkaart, even vragen aan de bediening!

Heeft u een voedselallergie? Laat het ons weten!

Wij maken één rekening op per tafel.