

DINER VANAF 17:00

BITES

BROOD MET DIP 5.7

Biologisch brood van Carl Siegert | huisgemaakte heksenkaas



BOURGONDISCHE SMULPLANK 22.5

Diverse kazen | vleeswaren | brood met huisgemaakte heksenkaas | olijven | gegrilde groenten | bitterballen van oesterzwam (2 tot 4 personen)



NACHO'S 7

Kaas | guacamole | crème fraîche



Kies uw eigen 3-gangen diner van de kaart! Geef uw keuze vooraf aan ons door.

3 GANGEN-DINER

36.5
kaas + 2.5

Gezellig samen delen? Kijk voor een shared dining menu bij de hoofdgerechten.

 = Vegetarisch

 = Veganistisch

SPECIALITEITEN

HUISGEROOKTE ZALM 12

Radijs | geroosterde bosui | tomaten compote | daslook mayonaise | krokante sesam kletskep



RILLETTE VAN KABELJAUW 12

Naanbrood | mangochutney | zee kraal | sriracha mayonaise



SPINAZIE PANNA COTTA 10

Emulsie van paprika | gemarineerde vegan feta | frisée | mayonaise van zongedroogde tomaat

CARPACCIO 12

Rucola | Zegveldse oude kaas | groene asperge | pompoenpitten | zongedroogde tomaat | picklesmayonaise

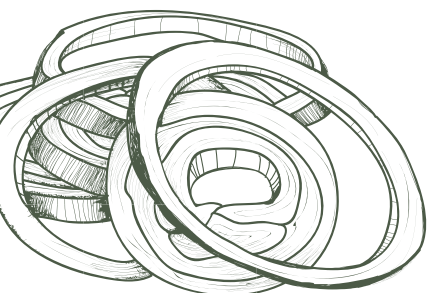


KALFS TARTAAR 12

Gepocheerd kwarteleitje | salsa verde | mousse van piccalilly | gepekeld sjalot | truffelmayonaise



Heeft u allergieën? Geef dit dan altijd aan bij onze bediening



DINER VANAF 17:00

 = Vegetarisch

 = Veganistisch

SALADES KLEIN 12.5 GROOT 16.5

CARPACCIO

Emulsie van paprika | pitten melange | rucola | olijf | pesto mayonaise



EI



GLUTEN



MELK



MOSTERD



NOTEN

GEITENKAAS

Gegrilde groenten | noten | honing



EI



GLUTEN



MELK



MOSTERD



NOTEN

BIETEN PARELGORT

Geroosterde groenten | vegan feta | tijm crumble | aceto balsamico stroop



GLUTEN



ZWAVELDIOXIDE



SOJA



NOTEN

RILLETTE VAN KABELJAUW

Little gem | zongedroogde tomaat | mango-chutney | groene kruiden vinaigrette



GLUTEN



MELK



VIS

Geserveerd met biologisch brood | boter

SOEP

KLEIN 4.5 GROOT 7.5

TOMATEN-CRÈMESOEP

Pomodori tomaten | pesto



MELK



NOTEN

DAGSOEP

Vraag ernaar of kijk op ons krijtbord

Kies uw eigen 3-gangen diner van de kaart! Geef uw keuze vooraf aan ons door.

**3
GANGEN-
DINER**

36.5
kaas + 2.5

Gezellig samen delen? Kijk voor een shared dining menu bij de hoofdgerechten.

Heeft u allergieën? Geef dit dan altijd aan bij onze bediening



DINER VANAF 17:00

SPECIALITEITEN

VIS VAN DE DAG 22.5

Dagverse vis van het seizoen met wisselend bijpassend garnituur



VIS

GEBAKKEN MOSSELEN 19.5

Bieten parelgort | zoetzure courgette | waterkers | sherrystroop



GLUTEN



ZWAVELDIOXIDE



WEEKKEREN



PINDAS

KOGELBIEFSTUK 22.5

Romige krielaardappel | little gem | gepofte tomaatjes | jus van sjalotten



GLUTEN



MELK



SELDERIJ

LAMS BRISKET 21

Van de big green egg | geroosterde bloemkool | krokante polenta | tijm crumble | eigen jus



GLUTEN



MELK



SELDERIJ

KROKANTE BLEU DE GRAVE 19.5

Bieten parelgort | zoetzure courgette | waterkers | sherrystroop



EI



GLUTEN



MELK



ZWAVELDIOXIDE



PINDAS

GEROOSTERDE PUNTPAPRIKA 19.5

Couscous | vegan halloumi | krokante prei | salsa verde



GLUTEN

OESTERZWAMBURGER 19.5

Groente bagel | sla | tomatensalsa | tomaat | augurk | gepekeld sjalotten | mangochutney



GLUTEN



LUPINE



ZWAVELDIOXIDE



SOJA



SELDERIJ



NOTEN

= Vegetarisch

= Veganistisch

KLASSIEKERS

18.5

SATÉ VAN KIPPENDIEN

Huisgemaakte pindasaus | cassave kroepoek | gebakken uitjes | atjar | seroendeng



EI



GLUTEN



SOJA



SELDERIJ



PINDAS



NOTEN



HUISGEMAAKTE RUNDERBURGER

Brioche bol | sla | tomatensalsa | augurk | bacon | cheddar | Plein 7 dip



EI



GLUTEN



MELK



MOESTERD

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet.

VOOR DE KIDS

FRIETJES

7

Appelmoes | mini-frikandellen | kipnuggets | kroket



EI



GLUTEN



MELK



MOESTERD

3 MINI PANNENKOEKEN

7

Stroop | suiker | chocoladepasta



EI



GLUTEN



MELK

GEBAKKEN WITVISJE

9.5

Frietjes



GLUTEN



VIS

DAGSPECIALITEIT

Wisselend | vraag ernaar of zie het krijtbord

SHARED DINING

36.5 PP

Een 3-gangen proeverij van de Chef met diverse vis | vlees | vegetarische gerechtjes om te delen.

Alleen per tafel te bestellen.

DINER VANAF 17:00

ZOET DESSERT

9.5

WITTE CHOCOLADE MOUSSE

Huisgemaakte nougat | kokoscrème | passievruchtenijs



BRAMENCAKE

Cassis crèmeux | sinaasappel in roze peper | mascarpone sinaasappel ijs



AARDBEIENBAVAROIS

Gemarineerd roodfruit | ijs van witte balsamico



ZWAVELDIOXIDE

KAAS

KAAS

12

Selectie van mooie Nederlandse kazen | vijgenbrood | noten | appelstroop



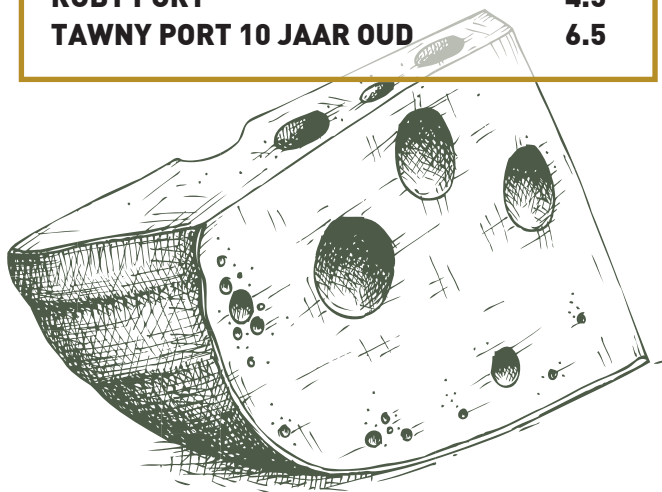
Tip! Lekker in combinatie met port

RUBY PORT

4.5

TAWNY PORT 10 JAAR OUD

6.5



KOFFIE PLEIN 7

11

Koffie of thee met diverse zoetigheden uit eigen keuken

Wisselend, vraag ernaar

KINDERIJS

4.5

Vanille-ijs | slagroom | smarties



MELK

