

# VOORGERECHTEN



<b>SOEP</b>	5,75
Lenteuisoep - crostino tomatensalsa en artisjokhart	
<b>CHEF'S SPECIAL</b>	11,25
'Lasagne' van wilde zalm, rucola en krokant filodeeg - mierikswortelmayonaise - dille olie	
<b>MAKREEL</b>	9,75
Rauwe makreeltartaar - kappertjes - cornichons - viseitjes - limoenmayonaise	
<b>RILLETTE</b>	9,50
Rillette van eend - abrikozencompote - brioche	
<b>COQUILLES</b>	11,75
Gebakken coquilles - bloemkoolcrème - kerriedressing	
<b>CARPACCIO</b>	10,50
Rundercarpaccio - parmezaan - kappertjes - rucola	
<b>SPINAZIETAART</b>	9,00
Taartje van wilde spinazie en ricotta - huisgemaakte aardappelchips	
<b>ORIENTAALSE KIPSALADE</b>	11,50
Groene salade - gerookte kip - mango - papaya - basilicum - pittige limoendressing	
Als hoofdgerecht	15,50

LIKE ONS OP FACEBOOK

# HOOFDGERECHTEN



<b>STEAK SIMPEL</b>	21,50
Gegrilde entrecôte - gebakken champignons - huismgemaakte frites - truffelsaus	
<b>POUSSIN</b>	16,50
Geroosterd piepkuiken - Roseval aardappels - tijm - courgette - aubergine	
<b>PASTA</b>	17,50
Linguine - gamba's - pittige tomatensaus	
<b>CONFIT DE CANARD</b>	21,00
Gekonfijte eendenbout - aardappelpuree - zuurkool - spekjes - jus	
<b>LAMSRACK</b>	22,25
Gebakken lamsrack in broodkorst - salsa verde - aardappelgratin - groene asperges - rode wijnjus	
<b>DORADE</b>	20,50
Gebakken doradefilet - kruidenrisotto - cherrytomaat - knoflookvinaigrette	
<b>VEGA</b>	18,00
Portobello uit de oven - fetakaas - krokante kruidenkorst - quinoasalade	
<b>HUISGEMAAKTE FRITES MET MAYO</b>	3,50
<b>GROENE SALADE</b>	3,50

Houdt u er rekening mee dat sommige gerechten allergenen bevatten

# DESSERTS



## PETIT GRAND DESSERT

Chef's choice - 3 kleine zoete nagerechten

6,50

## SGROPPINO

Citroensorbetijs - prosecco - wodka

6,50

## KWARKTAART

Vanille kwarktaart - rood fruit - aardbeiensaus

6,50

## CHOCOLADE CREME BRULEE

Crème brûlée van witte chocolade - bosbessencompote

6,50

## KAASPLANKJE

Drie soorten kaas geselecteerd door **Gewoon Kaas**

9,50

## VOOR ERBIJ

Dessertwijn: Muscat Riversaltes

4,75

Kopke Fine Ruby port

4,00

Grappa di Nebbiolo

5,00

Sambuca - Limoncello

4,00

Tia maria - Licor 43 - Amaretto - Bailey's

4,00

Drambuie - Cointreau - Grand Marnier

4,50

The Glenlivet 12 year - Glenfiddich 12 year

6,50

Calvados Busnel

4,50

Hennessy

5,50

Remy Martin VSOP

7,50

## KOFFIE/THEE

Koffie - Espresso - Decafé - Thee

2,10

Cappuccino - Caffè Latte

2,30

Muntthee

2,45

## KOFFIE SPECIAAL

Irish coffee (whisky)

6,75

French coffee (Grand Marnier)

7,25

Spanish coffee (Tia Maria)

6,75

Italian coffee (Amaretto)

6,75