*Voorgerechten*

**Broodplankje** met kruidenboter, tapenade en sjalot mayo **6** ✔

**Biologische rundercarpaccio** geserveerd met geroosterde cherrytomaten, basilicum mayo, manchegokaas en rucola **9,5**

**Gamba pil pil** met knoflook, peterselie, lente-ui, rode peper en oerbrood **9,5**

**Gemarineerde zalm** met komkommer, venkel en mosterd-dille crème **8,5**

**Lamsham** met dadelchutney, frambozendressing, spinazie, feta en cherrytomaten **9**

**Gerookte kip** met couscoussalade, yoghurt-munt dressing en appel **7,5**

**Gefrituurde avocado** met geroosterde paprika, tomatensalsa en limoenmayonaise **8** ✔

**Loempia**  gevuld met noedels en knapperige groenten, geserveerd met kimchi en Oosterse dipsaus **7,5** ✔

**Gefrituurde brie** met portstroop, sperziebonen en groene asperges **7** ✔

**Uiensoep** met rozemarijn, kerrie, kaaskletskop, radijsscheuten en brood **5** ✔

**Thaise kokossoep** met kip en diverse groenten **5**

*Hoofdgerechten*

**Vlees trio** met een runderspies, varkensfilet, kippendij, rozeval aardappelen, rode wijnsaus en seizoensgroenten **21**

**Gelagkamer Burger** op een Italiaanse bol, met kerrie mayo, spek, tomaat, gebakken ei en cheddar **15**

**Ribeye** met knoflookboter, aardappeltaart en seizoensgroenten **21**

**Boter makreel** met kappertjesboter, krokante rauwe ham en seizoensgroenten **17,5**

**Doradefilet uit de oven** met knoflook, tomaat, ui, venkel, olijfolie en verse kruiden **17,5**

**Varkensrack** met groene peper-Pernod saus, aardappeltaart en doperwtenpuree **17**

**Saltimbocca polderhoen** met rauwe ham, salie, Parmezaan krokant en rode wijnsaus en seizoensgroenten  **15,5**

**Tortellini** gevuld met snijbiet, spinazie en Parmezaanse kaas, geserveerd met paprikasaus en pijnboompitten  **14,5** ✔

**Gegrilde aubergine** met halloumi kaas, paprikacoulis, pistache en trostomaten **16,5** ✔

**Shared dining**: verrassingsplank van de chef om samen te delen. **46 per 2 personen**

*Desserts*

**Kaasplankje** met verschillende kazen en vijgen confituren **10**

**Choco surprise** met chocoladetaart, chocomousse en chocolade ijs **8**

**Bananencake** met karamel en bananenroomijs **7**

**Aardbeien bavarois** met aardbeiengelei en gemarineerde aardbeien **7**

**Appel crumble**  met hazelnoten en vanille-roomijs **7**

**Hangop**: biologische hangop van Zuster Evie met wekelijks wisselende smaken in de hangop **6,5**

**Gelagkamer koffie** met lekkernijen **7**