



A la carte voorgerechten (cold starters)

Zalm – Gin-tonic - Komkommer €17,50
Salmon – Gin-Tonic - Cucumber
Allergenen: 1,3,4,7,8,9,12

Eend – Hummus – Gepofte groente €17,50
Duck – Hummus – Roasted vegetables
Allergenen: 1,3,7,8, 9,10,12

Kikkerwten – Bosui - Cassave €17,50
Chickpeas – Spring onion – Cassava
Allergenen: 1,3,7,8,9,12

A la carte warme voorgerechten (warm starters)

Langoustine – Tomaat - Venkel €22,50
Norway Lobster – Tomato - Fennel
Allergenen: 1,2,3,4,7,8,9,12

Asperge – Ei - Beenham €19,50
White asparagus - Egg - Ham
Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12

Dorade – Raapsteeltjes - Antiboise €19,50
Sea Bream – Turnips Greens - Antiboise
Allergenen: 1,3,4,7,8,9,10,12

Bij de gerechten schenken wij passende regionale wijnen vanaf €7,50 per glas indien u dat wenst. **With the dishes we serve regional matching wines from € 7.50 per glass if you wish.**

A la carte hoofdgerechten (maincourses)

Ossenhaas – Sjalotjus – Pommes Duchesse €32,50
Tenderloin - Shallot – Pommes duchesse
Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12

Kabeljauw – Radijs - Groene asperge €29,50
Codfish - Radish – Green asparagus
Allergenen: 1,3,4,7,8,9,12

Parelhoen – Honing /Thijm - Polenta €29,50
Guinea Fowl – Honey thyme - Polenta
Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12

A la carte nagerechten (desserts)

Oude Kaas – Panforte - Rozijn €17,50
Old cheese - Panforte - Raisins
Allergenen: 1,3,7,8,12

Creme brulee – Mango - Passievrucht €15,00
Creme Brulee - Mango – Passion fruit
Allergenen: 1,3,7,8,12

Champagne – Aardbei – Granola €15,00
Champagne – Strawberry – Granola
Allergenen: 1,3,7,8,12

1= gluten 2= schaaldieren 3=ei 4=vis 5=pinda's 6=soja 7=melk 8=noten
9=selderij 10=mosterd 11=sesamzaad 12=zwaveldioxide sulfiet 13=lupine
(bonenmeel) 14=weekdieren
Onze gerechten kunnen altijd sporen van allergenen bevatten. Geef uw allergenen nogmaals duidelijk door.
Our dishes may contain traces of allergens. Please clearly inform your waiter of your allergies.