



STARTERS

GREEN GODDESS SOUP €8,50 
doperwt | broccoli | spinazie | limoen | kokosroom
Geserveerd met pita triangels
Pinot Grigio Blush IT

TONIJN TARTAAR €12,50
avocado | sesam | soja | edamame | wakamé
Pinot Noir Salentein AR

MAKREEL IN KROKANTE AARDAPPEL €12,50
citroen beurre blanc | viseitjes | basilicum
Chardonnay Baron de Rothschild CL

AZIATISCHE BURRATA €10,50 
wilde cherrytomaat | bosui | Thai basil | crumble
Blend van rode streekdruiven Veedba Barros PT

CARPACCIO BEEF €14 / **OESTERZWAM** €10,50 
Parmezaanse kaas | truffelsaus | rucola | pijnboompit
+ eendenlevertopping +€4,50
Blend van rode streekdruiven Veedba Barros PT

ZALM CEVICHE €12,50
vanille | rose peperbesjes | venkelsla | dille crème fraîche
Viognier Vignerons du Mont Ventoux FR

MAINS

SUKADE BIEFSTUK BORDELAISE 180 gr €21,50
reductie van rode wijn en Port | peterselie kriel | groentjes
Malbec Haut-Monplaisir Plaisir, FR

BLOEMKOOL STEAK €17,50 
chermoula hummus | gepofte tomaat | peterselie kriel
Merlot Azienda Agr. Moletto IT

STEAK SUMATRA 200 gr / 300 gr €21 / €27
nasi | seizoensgroenten | rendang jus
Tempranillo Pierola Rioja Crianza ES

ZEEBAARSFILET PUTTANESCA €19,50
gepofte tomaat | peterselie kriel | olijf
Verdejo Bodega Herrero Erre ES

SATÉ AJAM €17,50
kippendij | nasi | watermeloensalade | spiegelei | sjalot
Blend van rode streekdruiven Veedba Barros PT

EENDENBORST €18,50
five spice | bloemkool | bieten hoisin saus | peterselie kriel
Malbec Haut-Monplaisir Plaisir, FR

BUDDHA BOWL SUMATRA (V) €17,50 
Jackfruit | kokos | nasi | edamame | broccoli | geroosterde tomaat |
cashew *Blend van rode streekdruiven Veedba Barros PT*



SIDES

Frites | mayonaise €3,50

Zoete aardappel frites | truffelmayonaise €3,50

Peterseliekriel €3,50

Frisse salade honing mosterddressing €3,50

Brood en mosterd boter €3,75

Brood en Elizondo olijfolie €3,75

Bitterballen | rund | 6 stuks | mosterd €7

Gemengd bittergarnituur | 8 stuks €7

TO SHARE

PROEVERIJ * €38,50 p.p.
vanaf 2 personen, alleen per tafel te bestellen

borrel:
brood, mosterdboter, olijven, hummus en rauwkost

carpaccio Angus beef OF tonijn tartaar

Makreel in krokant aardappeljasje
citroen beurre blanc | viseitjes | basilicum

Aziatische burrata
wilde cherrytomaat | bosui | Thai basil | crumble

Steak Sumatra
salade en friet

Dessert

Bijpassend wijnarrangement bestaande uit 4 glazen €20 p.p.

MENU'S

3 gangen €38,50
4 gangen * €42,50 alleen per tafel te bestellen
5 gangen ** €49,50 alleen per tafel te bestellen


voor

Makreel in krokante aardappel
citroen beurre blanc | viseitjes | basilicum

Carpaccio Angus Beef
Parmezaanse kaas | truffelsaus | rucola | pijnboompit

Oesterzwam carpaccio 
Parmezaanse kaas | rucola | biet | pijnboompit | truffelsaus

*tussen **

Green Goddess Soup 
doperwt | broccoli | spinazie | limoen | kokosroom
geserveerd met pita triangels

*tussen ***

Aziatische burrata 
wilde cherrytomaat | bosui | Thai basil | ginger lime cashew

hoofd

Bloemkool steak 
chermoula hummus | gepofte tomaat | peterselie kriel

Sukade biefstuk
reductie van rode wijn en Port | peterselie kriel | groentjes

Zeebaarsfilet Puttanesca
gepofte tomaat | peterselie kriel | olijf

dessert

Cheesecake
witte chocolade | mascarpone | rood fruit
of
Semifreddo Pavlova frambozen
mascarpone | rozen | meringue