

A woman's profile is shown in a circular frame, looking to the right. The background is a vibrant, abstract composition of blue, purple, and green splatters and patterns. The text 'LIFF DINNER' is overlaid in white, with 'LIFF' in a large, bold font and 'DINNER' in a smaller font below it. The woman has long, dark hair and is wearing a yellow top. Her hands are clasped in front of her, and she is wearing a ring on her finger. The overall aesthetic is artistic and modern.

LIFF
DINNER

STEL ZELF UW MENU SAMEN

3-gangen menu	32.50
4-gangen menu	39.50
3-gangen proeverij	39.50

TIP VAN DE CHEF

VOORGERECHTEN

OM ALVAST TE BEGINNEN

Broodplank | 8.5
Breekbroodjes, olijventapenade, hummus en gezouten boter

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio | 10.5
Rundercarpaccio met rode ui, zonnebloempitten, Parmezaan en truffelmayonaise

Sardientjes | 11
Tapenade van sardines, zontomaat en rozemarijn geserveerd met mango confijt en briochebrood

Crème Brûlée | 9
Crème brûlée van Roquefort, geserveerd met gedroogde abrikoos, groene appel en paprika popcorn

HOOFDGERECHTEN

Chef's Special | (Meerprijs van +3 bij een 3 of 4 gangen menu) **Dagprijs**
Wisselend vleesgerecht met bijpassende garnituren

Varkenshaas | 23
Varkenshaas gevuld met brie, zontomaat en walnoot geserveerd met pesto tomaat, ovenaardappel en mosterd-honingsaus

Claresse | 22
Claressefilet met groene groenten curry, pandanrijst en cassave kroepoek

Stoof | 19.5
Linzenstoof met grillgroenten, tatsoi, zoete aardappelpuree en een hangop van dille

Konijn | 21.5
Sousvide gegaarde konijnenbout met aardappelpuree, dragon en mosterd, sinaasappel en jus van pruimen en Prosecco

DESSERTS

Pure Beet | 9
Chocolade brownie met rode biet, geserveerd met warme kersen en straciatella ijs

Hangop | 8.75
Hangop met saffraan, appelcompote, pistache en lychesiroop

Old-Fashioned | 8.75
Pudding van suikerbrood met frambozen mousse, amandel schaafsel en bosvruchtencoulis

Supplement skin on fries +3.5 - Supplement salade +3 - Extra mayonaise +0.5
Allergenen informatie beschikbaar.

An element of surprise

vanaf 2 personen 11
Laat u verrassen en ontdek onze voorgerechten. **P-P.**

Pork | 9.5
In citroen en peper gekruid varkensvlees geserveerd met ratatouille, gepofte quinoa, piccillily en krokantje van peterselie

WARME VOORGERECHTEN

Soep van de dag | 6.5

Asian Chicken | 10.5
Oosters gemarineerde kip uit de wok met een zoetzure salade van taugé en paksoi

Zalm | 11
Gebakken zalm met tartaar van biet en pompoen, gekarameliseerde gember ui en Harissa mayonaise

Share a mood, share some food

vanaf 2 personen 25.5
Samen onze hoofdgerechten proeven **P-P.**

Steak | (Meerprijs van +3 bij een 3 of 4 gangen menu) 24.5
Gegrilde eye and steak met geroosterde spruiten, sousvide champignon, aardappel gratini en cranberrie compote

Autumn | 19.5
Herfstsalade met witlof, walnoot en eryngii, pompoen en peer van de grill geserveerd met een vinaigrette van Parmezaan en balsamico

Intense Flavour | 20.5
300 grams huisgemaakte runderburger met sla, tzatziki, tomaat, rode ui, kaas, baconmayonaise en skin on frites

Vis van de dag | **Dagprijs**
Dagelijks wisselende vis met bijpassende garnituren

Finishing touch

vanaf 2 personen 9.75
Wordt verleid door een proeverij van desserts **P-P.**

Koffie Compleet | 8
Eén kop koffie / thee met diverse huisgemaakte lekkernijen

Kaasplank | (Meerprijs van +4 bij een 3 of 4 gangen menu) 14
Vier soorten kaas met bijpassende garnituren

Graag Vegan eten?



Dat is geen probleem! Onze koks maken graag wat voor je klaar.
Vraag naar het vegan menu van de dag!