**Brood** **van de Bakker** **& Olijven**

pesto – aioli – gemarineerde olijven **6,5**

**Samen plank (vanaf 2 personen te bestellen) 12,5**

Diverse vleeswaren – huisgemaakte olijven – streekkazen – brood en dips

**Drie gangen “Samen” 35,50**

Keuze uit voorgerecht of soep – hoofdgerecht – dessert

**Voorgerechten 10,00**

**Carpaccio van rundvlees**

Rucola – truffelmayonaise – Grana padano – gerookte amandelen – gemarineerde tomaatjes **+2**

**Beef tataki**

Teriyaki – sesam - edamame – lente ui **+1,5**

**Rode bieten carpaccio**

Feta – kappertjes – rucula – uien compote

**Zalm tartaar**

Komkommer – kataifi – crème van dille - kaviaar

**Dim Sum mix ( ook vega )**

Sesam dressing – groenten – Lente ui

**“Samen beleven”**

Laat je verrassen door de chef ( **vanaf 2 personen te bestellen + 2 p.p.** )

**Soep 6,5**

**geroosterde pomodori soep**

Crème fraîche

**Soep van het moment**

**Hoofdgerechten 21**

**Gefrituurde** **abdijkaas**

Uien - chutney – peultjes – courgette - paprika

**Gnocchi**

Ricotta - spinazie – pesto

**Umberto Burger ( ook vega )**

Black angus – augurk – chedder kaas – homemade sauce -bacon

**Schelvis**

Groene asperges – citroen saus - kurkuma

**Brisket**

Honing whiskey saus – baby mais - kimchi **+2.00**

**Tournedos**

Bearnaise saus - prei – Hasselback - roseval **+11,00**

**Entrecote**

Truffeljus – Hasselback - roseval **+5.00**

**King size Gamba**

Orzo – lente ui- broccoli **+2.00**

**Deze gerechten worden geserveerd met friet en rauwkost**

**Dessert 7**

**Blondie**

Kokos ijs - ananas – karamel

**Peche Melba**

Vanille – perzik - framboos

**Umberto’s chocolade factory**

Lava cake – witte chocolade crumble – chocolade mousse – chocolade ijs

**Pannacotta**

Ruby chocolade – rozenwatersiroop – pistache ijs

**Kaasplateau**  – 4 soorten kaas – kletsen brood **+4**

**“Samen beleven”**

Laat je verrassen door de chef ( **vanaf 2 personen te bestellen + 2 p.p.** )