

Dinerkaart

Voorgerechten

Broodplankje to share groene kruiden aioli en gezouten boter	6.50
Oesters per stuk Geserveerd met rode wijn azijn en citroen	3.75
Geitenkaas tomaat, appel en olijf	11.50
Crab Bisque	9.50
Soep van de dag	7.50
Carpaccio pesto, cashewnoot, Parmezaan en rucola	12.50
Vol au Vent van gevogelte bladerdeegpastei en champions	12.50
Bourgondische slakken ½ dozijn Geserveerd met brood	11.95
Tonijn tataki Avocado, radijs en sesam	14.75
Ceviche van dorade Watermeloen, citrus en koriander	14.00
Paling en toast Salade, toast en piccalilly mayonaise	17.50

Voor de Kleintjes

Kids kipnuggets, friet en appelmoes	8.00
Kids pannenkoek	8.00
Kids burger, friet en appelmoes	10.50



Hoofdgerechten

Diamanthaas 200 gram Geserveerd met Seizoensgroenten, chimichurri en kalfsjus Supplement eendenlever 7,50	24.50
Runderribeye 200gram (Café de paris) Geserveerd met groenten en friet	28.50
Lamsrump Couscous, groene asperge en ras el hanout	24.50
Hamburger Truffelmayo, rode ui zoetzuur en cheddar en friet Supplement eendenlever 7,50	18.50
Kipfilet Saté Geserveerd met Atjar, kroepoek, satésaus en friet	18.50
Vis van de Dag	Dagprijs
Gebakken Gamba's	23.50
Bouillabaisse Diverse vis, croûtons en rouille	22.50
Ravioli paddestoel en truffel Spinazie, amandel en paddestoelen	17.50

Maaltijdsalades

Biefstukpuntjes Aziatisch	19.50
Pittige kip	18.50
Geitenkaas , appel en olijf	15.95
Trio van vis	19.50

Bijgerechten

Friet	3.95
Zoete aardappelfriet	4.95
Kleine salade	3.75

Bijgerechten zijn voor ca. 2 personen

Iets zoets

Witte chocolademousse, rabarber en meringue	8.50
Vanille-steranijs Crème Brûlée	8.50
Huisgemaakte appeltaart, slagroom en bolletje-ijs	7.50
Huisgemaakte appeltaart met slagroom	4.75
Dame Blanche; vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom	9.00
Kaasplateau 5 stuks	12.50