

Menu

Liever laten verrassen met een chefs menu?

3 gangen chefs menu
€37,50

4 gangen chefs menu
€42,50

We maken graag uw diner compleet met een passend wijnarrangement

Starters

Carpaccio	€9,75
Gerookte runder carpaccio met zongedroogde tomaat, kappertjes, manchego en chipotle aioli	
Mi cuit van Zalm	€9,50
Zacht gegaarde zalm met appel, lente ui en crème fraiche	
Charcuterie	€13,50
Met Iberico jamon, salchichon Iberico bellota, chorizo, olijven, brood en tomatentapenade	
Pulpo	€10,75
Gegrilde pulpo met zwarte bonen salsa met tomaat, buikspek en een kruidensalade	
Geitenkaas salade	€8,75
Geitenkaas salade met gefrituurde artisjok, rucola en kersencompote	

Main course

Black Angus Steak USA 200gr	€17,50
Geglanceerde rode biet, tuinerwten en jus de veau	
Duo van lam	€17,75
Lamsrumb en lamsrack, groene asperge en lavendeljus	
Chef's Special	Dagprijs
Graag maken wij u onze specialiteit van de dag bekend	
Rode poon	€16,50
Rode poon met amandelkorst, gegrilde venkel, salsa verde en geitenyoghurt	
Ravioli	€18,-
Gevuld met kastanjechampignons, oesterzwammen, porcini en ricotta geserveerd met tomaten\dragon salsa	

Side dishes

Maak uw gerecht compleet met side dishes

Roseval aardappelen	€4,50
Uit de oven met rozemarijn	
Seizoens groente	€4,50
Wisselende seizoens groente	
Frites	€4,00
Portie frites met mayonaise	
Groene salade	€3,50
Gemengde groene salade	

Desserts

Kaasplankje	€8,75
Selectie van 3 Kazen geserveerd met vijgenbrood, noten en druiven	
Chocolade fondant	€8,75
Het lekkerste chocolade cakeje met dulche de leche en vanille roomijs	
Crème brulee	€7,75
Limoen crème brulee	
Crumble	€8,00
Crumble van appel en pecan noten	
Voor bij de koffie: frites van witte chocolade	€4,-

