

## 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 rundercarpaccio met geroosterde pompoen, manchego en kersen compote

**Calamares** €9,50

In tomaat gestoofde calamares met zoete aardappel en olijven

**Charcuterie** €13,50

Met Iberico jamon, salchichon Iberico bellota, chorizo, olijven, brood en tomatentapenade

**Ceviche** €10,75

Ceviche van zeebaars, met in zuur gelegde komkommer, granaatappel en witlof salade

**Rode biet salade** €8,75

Dun gesneden rode biet met porto bello, geitenkaas en caramel van port

## Main course

**Black Angus Steak USA 200gr** €17,50

Geroosterde sjallots met bospaddenstoelen en jus de veau

**Speenvarken koteletten** €17,75

Gecarameliseerde appel en zuurkool met truffel jus

**Chef's Special** Dagprijs

Graag maken wij u onze specialiteit van de dag bekend

**Papilotte** €17,50

Van roodbaars met savooikool en venkelsaus

**Ravioli** €18,-

Gevuld met pompoen, bruine bonen, spaanse pepper en parmezaanse kaas

## 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

**Creme brulee** €7,75

Creme brulee met hazelnootlikeur

**Crumble** €8,00

Amandelcrumble van stoofperen met walnoten

Voor bij de koffie: frites van witte chocolade €4,

## Side dishes

Maak uw gerecht compleet met side dishes

**Aardappel mix** €4,50

Uit de oven met rozemarijn

**Seizoensgroente** €4,50

Mix van koolrabi, courgette, ui en pastinaak

**Frites** €4,00

Portie frites met mayonaise

**Groene salade** €3,50

Gemengde groene salade

