

VOORGERECHTEN | STARTERS

Mozzarella biologische tomaat varianten balsamicokaviaar basilicumolie 	€	9,50
<i>Mozzarella organic tomato varieties balsamic caviar basil oil</i>		
Makreel rode biet radijs nigellazaad scarlet cress	€	11,-
<i>Mackerel beetroot radish nigella seeds scarlet cress</i>		
Carpaccio chimichurri pistache chocolade koriander	€	11,50
<i>Carpaccio chimichurri pistachio chocolate coriander</i>		

SOEPEN | SOUPS

Franse uiensoep Gruyère-crouton	€	7,50
<i>French onion soup Gruyère-crouton</i>		
Bisque van kreeft venkel en sinaasappel	€	7,50
<i>Bisque from lobster fennel and orange</i>		

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar
Our allergens menu listing is available on request

 **Vegetarisch gerecht**
Vegetarian dish

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Poulet Noir suprême verscheidene structuren van maïs chorizo paprikasaus <i>Poulet Noir suprême various textures of corn chorizo paprika sauce</i> De scharrelkip uit Frankrijk heeft een 3-Sterren Beter Leven keurmerk  <i>The free range chicken from France has a 3-Star Better Life quality mark</i>	€	18,50
Lakenvelder runder kogelbiefstuk kruidenboter Merlot jus seizoensgroenten friet <i>Lakenvelder top round steak herb butter Merlot jus seasonal vegetables fries</i> Lakenvelder is een duurzaam rundvlees ras uit Nederland, ook wel Kasteelrund genoemd <i>Lakenvelder is a sustainable beef variety from the Netherlands, also known as 'Kasteelrund'</i>	€	22,50
Linguine pasta pittige tomatensaus parmezaanse kaas  paarse basilicum szechuanpeper <i>Linguine pasta spicy tomato sauce parmesan cheese purple basil szechuan pepper</i>	€	16,50
Roodbaarsfilet met antiboise gepofte wilde tomaten venkel friet <i>Red bream fillet with antiboise roasted wild tomatoes fennel fries</i> De roodbaarsfilet heeft een MSC keurmerk <i>Red bream fillet has a MSC quality mark</i>	€	21,50

NAGERECHTEN | DESSERTS

Crème brûlée vanille ijs <i>Crème brûlée vanilla ice cream</i>	€	6,-
Limoen cheesecake mascarpone ganache bloedsinaasappelsorbet <i>Lime cheesecake mascarpone ganache blood orange sorbet</i>	€	7,50
Nougat glacé framboos meringue yuzucurd <i>Nougat glacé raspberry meringue yuzu curd</i>	€	7,50

[Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar](#)
Our allergens menu listing is available on request

 **Vegetarisch gerecht**
Vegetarian dish