

Diner

Thuis! Classics

Voorgerechten

Carpaccio	Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise, pecorino, rucola en uitgebakken spekjes	€11
Geitenkaas	Salade met gebakken geitenkaas en spek <i>(Dit gerecht kan ook vegetarisch besteld worden)</i>	€12
Scampi	Scampi's in knoflook roomsaus	€13
Smaakpallet	Proeverij van diverse voorgerechten	€14
Tomatensoep (V)	Met basilicum en room	€6

Hoofdgerechten

Zalmfilet	Gebakken zalmfilet met Hollandaise saus	€20
Scampi	Gepelde scampi's in knoflook roomsaus	€23
Kabeljauw	Gegratineerd met tomaat en kaas	€22
Surf & turf	Bavette (150gr) met truffelsaus en scampi's in knoflooksaus	€24
Tournedos Thuis!	Van het Irish Angus rund, geserveerd met truffelsaus	€24
Bavette	Runder bavette (200gr) met kruidenboter	€21
Varkenshaas	Medaillons van varkenshaas, omwikkeld met spek, geserveerd met pepersaus	€20
Truffelpasta	Pasta met truffel en champignons (vegetarisch) <i>Met supplement kip voor een meerprijs van</i>	€ 14 € 3

*Bij ieder hoofdgerecht is een bijpassende saus voor u gekozen.
Wenst u een andere saus, kiest u dan uit onderstaande sauzen:
Hollandaisesaus, knoflooksaus, truffelsaus, pepersaus en mosterdsaus*

Thuis! Specials

Voorgerechten

Duo van garnalen	Garnalencocktail en twee garnalenkroketjes	€14
Vitello Tonato	Kalfsmuis met tonijnmayonaise, zongedroogde tomaten en pecorino kaas	€12
Tonijn tataki	Met wasabi mayonaise en wakame	€12
Bisque	Romige bisque van schaal- en schelpdieren	€6

Maaltijdsalades

Vissalade	Met Hollandse garnalen, paling en gerookte zalm	€17
Carpaccio salade	Met pecorino, zongedroogde tomaatjes en olijven	€16
Ossenhaas	Gebakken ossenhaaspuntjes met champignons en spekjes In een truffelsaus	€18

Hoofdgerechten

Entrecote	Door het proces van dry aging is deze Irish Angus entrecote lange tijd gerijpt, waardoor het vlees bijzonder smaakvol wordt	€28
Sliptong	Drie sliptongen met remouladesaus	€22
Quiche (V)	Van geitenkaas en spinazie	€14
Vegaburger (V)	Van falafel met tzatziki	€14

*Bij ieder hoofdgerecht is een bijpassende saus voor u gekozen.
Wenst u een andere saus, kiest u dan uit onderstaande sauzen:
Hollandaisesaus, knoflooksaus, truffelsaus, pepersaus en mosterdsaus*

Desserts

Alle desserts zijn van klein formaat. U kunt uw dessert zelf samenstellen door eventueel te combineren. 3 desserts staan gelijk aan een "volledig" dessert.

Crème brûlée € 2,75

Crème brûlée van vanille

Dame blanche € 2,00

Een bol vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

Panna cotta € 2,50

Van kokos en ananas

Tiramisu € 2,50

Huisgemaakte tiramisu

Parfait € 2,50

Van Oreo koekjes

Romanoff € 2,75

Verse aardbeien met slagroom, merengue en aardbeiensaus

Cheesecake € 2,75

Huisgemaakte cheesecake met citroen op een bodem van Bastogne

Witte chocolademousse € 2,75

Met zomers fruit

Onderstaande ijsoorten zijn per bol te bestellen € 1,75

Vanille roomijs

Aardbeien sorbetijs

Zwarte bes sorbetijs

Raad de smaak ijs