

Diner

Voorgerechten

Gerechten met een (V) zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch besteld/aangepast worden.

Carpaccio	Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise, pecorino, rucola en uitgebakken spekjes	€11,75
Geitenkaas (V)	Salade met gebakken geitenkaas en spek	€12,75
Scampi	Scampi's in knoflook roomsaus	€13,75
Smaakpallet	Proeverij van diverse voorgerechten	€14,75
Duo van garnalen	Garnalencocktail en twee garnalenkroketjes	€14,75
Tonijn tataki	Met wasabi mayonaise en wakame	€12,75
Kalfsrosbief	Met zongedroogde tomatenmayonaise, radijsjes en pijnboompitten	€11,75
Pastinaaksoep (V)	Romige soep van pastinaak	€6,25
Tomatensoep (V)	Met basilicum en room	€6,25

Maaltijdsalades

Vissalade	Met Hollandse garnalen, paling en gerookte zalm	€17,75
Carpaccio salade	Met pecorino, zongedroogde tomaatjes en olijven	€16,75
Caesar salade	Met knoflookdressing, tomaat, komkommer, croutons en kaas	€16,75
Tonijn salade	Met verse gegrilde tonijn, soja, sesamzaadjes en wasabi	€19,75

Diner

Hoofdgerechten

Vis

Zalmfilet	Gebakken zalmfilet met Hollandaise saus	€20,75
Scampi	Gepelde scampi's in knoflook roomsaus	€23,75
Roodbaars	Met witte wijnsaus	€22,75
Sliptong	Drie sliptongen met remouladesaus	€22,75
Surf & turf	Bavette (150gr) met pepersaus en scampi's in knoflooksaus	€24,75

Vlees

Tournedos Thuis!	Van het Irish Angus rund, geserveerd met pepersaus	€24,75
Bavette	Runder bavette (200gr) met kruidenboter	€22,75
Varkenshaas	Medaillons van varkenshaas, omwikkeld met spek, geserveerd met champignonsaus	€20,75
Entrecote	Door het proces van dry aging is deze Irish Angus entrecote minimaal 30 dagen gerijpt, waardoor het vlees bijzonder smaakvol wordt. Geserveerd met kruidenboter	€28,75

Vegetarisch

Truffelpasta (V)	Pasta met truffel en champignons (vegetarisch) <i>Met supplement ossenhaas voor een meerprijs van</i>	€14,75 €3,75
Quiche (V)	Van geitenkaas en pompoen	€14,75
Vegaburger (V)	Van falafel met andalousesaus	€14,75

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

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

Brownie € 2,50

Huisgemaakte brownie

Tiramisu € 2,50

Huisgemaakte tiramisu

Parfait € 2,50

Van stroopwafel

Mango creme € 2,75

Met verse mango

Cheesecake € 2,75

Huisgemaakte cheesecake op een bodem van Bastogne

Chocolademousse € 2,75

Van chocolade en nootjes

Onderstaande ijssoorten zijn per bol te bestellen € 1,75

Vanille roomijs

Belgisch chocolade ijs

Stoofpeer sorbetijs

Raad de smaak ijs