

Voorgerechten

Caesarsalade

Knapperige Romeinse sla gemengd met een ansjovisdressing, gearneerd met een broodcrouton, kwartelei en Parmezaanse kaas.

Supplement kip + 5.00

Terrine Mediterraneo VEGAN

Laagjes aubergine en paprika gemarineerd met basilicum, met een kleine salade en een pittige dip.

Carpaccio Piëmento + 2.50

Dun gesneden rauwe ossenhaas gearneerd met Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus en salade.

Sashimi + 3.00

Rauwe zalm met een vinaigrette van sesam, wasabi, krokante ui en garnituur van wakame en edamame.

Ceviche

In limoen gegaarde zeebaarsfilet, in combinatie met een frisse passievruchtdressing en zoetzuur van knol, radijs en biet met een koriandermayonaise.

Soepen

Tomaten

Traditioneel met basilicum, geserveerd met of zonder gehaktballetjes.

Ui

Klassieke uiensoep met een desercrouton en gegratineerde kaas.

Vis

Rijkelijk gevulde vissoep met diverse soorten vis en zeevruchten.

Hoofdgerechten

Brassica

Gebakken spitskool met een jus van gerookte paprika, couscous en krokante quinoa.

Quorn

Krokante tofublokjes met verschillende tomaatjes op een spiegel van doperwten en pesto, met een krokant van oude kaas.

Ravioli

Met geitenkaas en honing gevulde ravioli geserveerd met een jus van salie, broccoli en walnoten.

Zalm

Filet van de grill met bearnaisesaus, aardappel en verschillende groenten.

Vis van de dag

Uw gastheer of gastvrouw zal de vis en bereidingstechniek aan u uitleggen.

Schnitzel

Onze klassieker van licht gepaneerde varkensfilet met aardappelwedges en gemengde groenten. Naturel, of met een keuze uit peper- of champignonsaus.

Aziatische spies

Spies van kippendij met gestoomde rijst, sambalboontjes en pindasaus.

Tournedos + 8.50

Runderhaas met seizoensgroenten, aardappelwedges en klassieke rode wijnsaus.

Huiskamergerecht

Vraag onze medewerkers naar het gerecht van vandaag.

Desserts

Dame Blanche

Onze vanille-ijs klassieker in een modern jasje met warme chocoladesaus, afgemaakt met witte chocolade schotsen en slagroom.

Sorbet

Vanille-ijs vergezeld met aardbeiensaus, fruit, bruiswater, slagroom en een klassiek koekje.

Crème Brûlée

Custard van pistache met een laagje gebrande rietsuiker, chocolade-ijs begeleid met fruit.

Friandises

Bij een heerlijk kopje koffie of thee.

Assortiment kaas + 6.00

Vijf soorten kaas gepresenteerd met traditionele garnituren zoals walnoten, druiven en Kletzenbrood.

