

# Menukaart

## Voorgerechten

Breekbrood   aioli   kruidenboter   heksenkaas	4,95
Tomaten-groentesoep   crème fraîche   basilicumolie	6,50
Romige slasoep   vadouvan   groene asperge   croutons	7,50
Aspergesoep   huisgemaakt   tartaar van krab   bosui	6,75
Carpaccio   Parmezaanse kaas   kappertjes   zongedroogde tomaat   pijnboompitten   rucola   truffeldressing	12,50
Gravad lax   gemarineerde zalm in rode biet   kruidenhangop   zoetzure komkommer   krokante rijst	13,50
Asperges & zalm   zalmtartaar   kwartelei   citroendressing	13,50
Caprese   bavarois van tomaten   schuim van mozzarella   Parmezaancrumble   basilicumolie   basilicummayonaise	11,50

## Salades

Carpaccio   Parmezaanse kaas   zongedroogde tomaat   pijnboompitten   pestodressing	13,50/17,50
Krokante garnalen   spek   gekookt ei   Parmezaanse kaas   croutons   caesardressing	13,50/17,50
Krokante kip   spek   gekookt ei   Parmezaanse kaas   croutons   caesardressing	13,50/17,50
Buddha bowl   zoete aardappel   avocado   edamame   mango   radijs   wakame   mais   zoetzure komkommer   furikake en sesamdressing	12,50/16,50
Geitenkaas   komkommer   walnoot   tomaat   rode ui   vijgen-balsamico glacé	12,50/16,50

## Suggestie van de Chef

### Aspergemenü

Voorgerecht | Aspergesoep

Hoofdgerecht | Asperges flamande of asperges met zalm

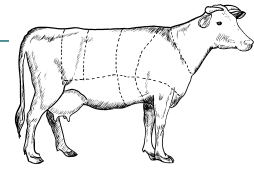
Nagerecht | Coupe Romanoff

Driegangenmenu

32,50



# Hoofdgerechten



## Vlees

<b>Surf &amp; Turf</b>   kogelbiefstuk   black tiger garnaal   crème van snijboon   ratatouille   rodewijnjus	23,50
<b>Tournedos</b>   krokant buikspek   polenta   groene asperge   schorsenerenchips   romige knoflookjus	26,50
<b>Schnitzel</b>   lentegroenten   brie   amandelschaafsel   honing-tijmjus	18,50
<b>Varkenshaas</b>   gele wortelmousseline   jonge velderwtjes   earl greysaus	19,50
<b>Hamburger</b>   spek   tomaat   sla   cheddar   baconnais	17,50
<b>Kipsaté</b>   kippendij   atjar   seroendeng   satésaus   cassave kroepoek	17,50
<b>Ossenhaas saté</b>   atjar   seroendeng   satésaus   cassave kroepoek	19,50

## Vis

<b>Kabeljauw</b>   in Parmaham gerolde tijgernaal   polenta   groene asperge   soja beurre blanc	22,50
<b>Zalmfilet</b>   kruidendakje   zalmrilette   linzen   snijbonencrème   zongedroogde tomatensaus	22,50
<b>Duo van vis</b>   zalm & kabeljauw   tomatenrisotto   groene asperge   bospeen   Hollandaisesaus	26,50
<b>Sliptongen</b>   risotto   bospeen   ravigottesaus	2 stuks 19,50



3 stuks 24,50

## Asperges

<b>Asperges flamande</b>   beenham   gekookte krieltjes   ei   Hollandaisesaus	19,50
<b>Asperges met zalm</b>   gekookte krieltjes   ei   Hollandaisesaus	24,50

## Vegetarisch

<b>Naanbrood</b>   kokos linzen   zoete aardappel   seroendeng   crème fraîche	16,50
<b>Tagliatelle</b>   tomatenratatouille   mozzarella   bieslook   ei   pesto	17,50

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade.*

# Desserts



<b>Dame blanche</b>   vanille-ijs   chocoladesaus   slagroom	7,95
<b>Lava cake</b>   chocolademousse   zomerfruit   marshmallow-ijs	8,50
<b>Coupe Romanoff</b>   vanille-ijs   aardbeien   geklopte slagroom met likeur	8,50
<b>Pornstar martini</b>   passievruchtenbavarois   bastognecrumble   gebrand vanilleschuim	8,50
<b>Kaasplateau</b>   verschillende soorten kaas   mini brioche   vijgenglacé	8,50

## Huisgemaakte likeur

Limuncello of bloedsinaasappel arancello van de chef	0,5 liter 25,00
--	-----------------