




Voorgerechten

Wortel Tartaar van wortel Burrata Gerookte paprikacrème Lavas	€ 14,50	
Aubergine Gemarineerde aubergine Komkommer Beukenzwam Granaatappel	€ 14,50	
Zalm Licht gepekeld Zeewiersalade Zoetzure rode ui Wasabi	€ 16,50	
Forel Ceviche van 'Smallert' forel Koolrabi Venkel Sesam	€ 16,50	
Kalf Zacht gegaard Gemarineerde bietjes Truffeltapenade Rucola	€ 16,50	
Lam Gerookte lamsham Asperge Tomaat Frisse kruidendressing	€ 16,50	

Soepen



Bisque Strandkrabben Gamba Lente ui Bruschetta	€ 11,50	
Courgette Vegan crème fraîche Lente ui Bruschetta	€ 9,50	

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.
Wij zullen zorgvuldig omgaan met uw voedselallergie/voedselintolerantie.
Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.



Vegan 

Vegatarisch 

Hoofdgerechten

Vegan lamscurry Kruidige rijst Tofu Aubergine Naanbrood	€ 24,50 
Risotto Frisse limoen risotto Vegan garnalen Oesterzwam Paksoi	€ 24,50 
Kabeljauw Kabeljauwfilet Salsa van tomaat Groene kruidenolie	€ 29,50
Catch of the day Bijpassende garnituren	€ 29,50
Eend Eendenborstfilet Geglaceerde bospeen Tijmjus	€ 31,50
Rund Kogelbiefstuk Asperge Bearnaisesaus	€ 31,50

Bijgerechten

Salade Gemengde salade Frisse kruidendressing	€ 4,50 
Groente Groente uit het seizoen	€ 4,50 
Oerfriet Ambachtelijk dik gesneden friet Geserveerd met mayonaise	€ 4,50
Loaded fries Zoete aardappel Truffelmayonaise Gruyere	€ 6,50

Dessert

Hazelnoot Bavarois Karamel Hazelnoot crunch Monchou kersen	€ 10,50
Abrikoos Tartelette Panna cotta van abrikoos Meringue Vanilleroom	€ 10,50
Mango Parfait van mango Kokos hangop Witte chocolade Basilicum	€ 10,50
Dutch Cheese Vijgen/ krentenbrood Appelstroop Gember confiture	€ 16,50