



DINER.

WIJ SERVEREN DINER VAN 17.00 TOT 21.00 UUR

VEGETARISCH.

	kl.	gr.
Salade van diverse soorten biet. zure room mierikswortel balsamico spelt (k)	9.5	15
Aubergine steak. baba ganoush wortelchutney mosterd dukkah (w) VEGAN	11	16.5
Salade van zwarte quinoa. hummus radijs peer oude geitenkaas (k)	10	16
Ravioli gevuld met burrata. beukenzwam baby spinazie pijnboompitjes (w)	10.5	15

VIS.

Gerookte zalm. tzatziki van courgette venkel radijs dille (k)	11	16.5
Op de huidgebakken zeebaars. herfstgroente parelcouscous paddenstoelenjus (w)	13	19.5
Vis in tempura. wakame salade limoen soja-sesamsaus (w)	10	15

VLEES.

Steak tartaar. gerookte eidooier krokante kappertjes toast (k)	10.5	15
Gerookte wild zwijn ham. ingelegde ui radijs gele biet pijnboompitjes (k)	11	16
Eendenborst. aardappel-pastinaak puree rode kool sinaasappelsaus (w)	12.5	18.5
Indonesische kippendij saté. atjar pinda-kokossaus serundeng cassave (w)	11	16
Tournedos van lers rund. groente van het seizoen kalfsjus (w)		28.5

ERVOOR OF ERNAAST.

Turks brood. huisgemaakte pesto aioli van zwarte knoflook	4.5	
Verse friet. piccalillymayonaise	4.5	
Knoflookboontjes. haricots verts gepofte knoflook hazelnoot (w)	4.5	
Groene salade. kropsla verse kruiden walnoot	4	

DESSERT.

Blueberry cheesecake. duindoornbes limoen crumble kletskop	8	
In rum gepocheerde peer. rijstepap kokos kaneelsuiker	4.5	8
Pinda parfait. notencrumble caramel cacao siroop pure chocolade	8	

(k) koude gerechten / (w) warme gerechten

Heeft u een allergie of intolerantie? Meld het ons, dan houden wij hier graag rekening mee.