

ALLERGENEN

Het keukenteam gaat tijdens de bereiding van onze gerechten zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie en of voedselintolerantie.

Sporen van allergenen zijn in onze keuken echter nooit voor 100% uit te sluiten. U kunt via de QR-code de allergenen informatie van onze gerechten lezen.



EVENING MENU (17.00 uur - 21.30 uur)

STARTERS

Bread & Spread

breekbrood - aioli - kruidenboter 7,25

Carrot-Ginger Soup

crispy chili olie - room - uiencrunch 8,50

Burrata

avocado - sud 'n sol tomaatjes - kruidenolie
- balsamico 13,75

Met Prosciutto Crudo 4,75

Pure Me@t dingesneden ossenhaas -

grana padano -

sud 'n sol tomaat - truffelmayonaise -

groentenkrokantje 14,75

Labneh za'atar - libanees flatbread -

olijven - sud 'n sol tomaatjes - komkommer -

sumak - granaatappel 12,75

Salmon Ceviche kokos - jalapeno -

limoen - kruidenolie -

nori tempura 15,75

Asian Steak Tartare van het Waards

Rund - wasabimayonaise - limoen - munt -

sjalot - rode peper - komkommer - tumpura

crumble - toast 15,75

Dutch Pork Belly buikspek -

appelstroop - hollandse tafelzuren

kerriemayonaise - kruidenolie - granny

smith 15,75

Tasting for Two proeverij van onze

starters

geserveerd per 2 personen 32,50

SALADS

Chef's Salad

Fish: gerookte zalm - tonijnsalade - gamba's

- wasabimayonaise - geroosterde

sesamdressing 17,95

Me@t: ossenhaaspuntjes - knoflook -

chiliketjapsaus 16,95