

VOORGERECHTEN

- BROODPLANK**  7.5
met verschillende huisgemaakte dips
- RUNDERCARPACCIO** 13.5
met rucola, pitten en zaden,
Parmezaanse kaas, zongedroogde
tomaat en basilicum mayonaise
- STEAK TARTAAR** 15.5
op brioche met ei en
truffelmayonaise
- GEROOKTE ZALM** 14.5
met rucola, gepekeld groenten,
furikake, kappertjes en citroenmayonaise
- CHAMPIGNON GRATIN** 13.5
champignons met knoflook, room
en gruyere kaas
- BIETENTARTAAR** 12.5
met balsamico, appel, walnoten,
vegan witte kaas en gepofte rijst
- THAISE CURRY KOKOSSOEP**  12.5
licht pittige huisgemaakte soep met
bosui, taugé en gebakken uitjes
- SOEP VAN DE DAG**  9.5
huisgemaakte soep met
bijpassende garnering en croutons

MAALTIJDSALADES

- SALADE CAESAR** 15.5
met little gem, krokante gelakte kip,
Parmezaanse kaas, bacon crumble,
gekookt ei, croutons en dressing
- SALADE GYOZA**  15.5
met taugé, wortel, komkommer,
bosui, sesam, gefrituurde uitjes en
soya sesamdressing
- SALADE ZALM** 16.5
met rucola, gepekeld groenten,
furikake, radijs en miso mayonaise
- SALADE CARPACCIO** 16.5
met rucola, pitten en zaden,
Parmezaanse kaas, zongedroogde
tomaat en basilicum mayonaise

 Vegetarisch

 Vegan



DINER MENU

Wij koken met liefde, en dat proef je! Onze gerechten worden bereid met zoveel mogelijk lokale ingrediënten en seizoensproducten – want vers is gewoon het lekkerst.

Onze basis ligt in de Westerse (voornamelijk Franse) keuken, maar we kunnen het niet laten om Aziatische smaken en invloeden toe te voegen. Waarom? Omdat we er gek op zijn!

Heb je genoten? Laat het ons weten! Is er iets wat niet helemaal naar wens is? Vertel het ons ook. We willen dat jouw eetervaring hier net zo smaakvol is als de gerechten die we serveren.

Eet smakelijk en geniet!

DESSERTS

- WAFELS** 8.5
het recept van Charl met rood fruit en slagroom
- PARFAIT** 9.5
met bastogne en rood fruit
- MANGOSORBET**  8.5
sorbetijs met mango
- AFFOGATO** 7.5
ambachtelijk vanilleijs met een shot espresso
- KAASPLANKJE** 14.0
met 5 verschillende kazen van het Kaaskwartier, kletzenbrood en compote
- FRIANDISES BIJ DE KOFFIE** 9.0
lekkere zoetheid en bonbons van Olala

HOOFDGERECHTEN

- BEEF RENDANG** 25.5
Indisch rundvlees met atjar, kroepoek en gele rijst
- RUMPSTEAK** 28.5
kogelbiefstuk met Roseval aardappeltjes, seizoens groenten en knoflook champignonsaus
- MOEDERS GEHAKTBALLEN** 19.5
met satésaus, ingelegde rode ui, gebakken uitjes, friet en een frisse salade
- SPARE RIBS** 23.5
met huisgemaakte saus, friet en een frisse salade
- HAMBURGER** 22.5
met kaas, zuurgoed, bacon crumble, huisgemaakte saus, friet en een frisse salade
- GEMARINEERDE KIPPENDIJ** 23.5
met satésaus, frisse salade, gebakken uitjes, atjar en gele rijst
- VIS VAN HET MOMENT** 27.5
met seizoensgroenten, Roseval aardappeltjes en een citroen-dillesaus
- GAMBA SPIESJES** 22.5
gemarineerd in knoflook chili-olie met citroenmayo, atjar en gele rijst
- TEGRILDE SPITSKOOL**  22.5
met gele currysaus, gerookte amandelen, taugé, bosui, gepekeld rode ui en gele rijst
- VEGETARISCHE RENDANG**  23.5
rendang van jackfruit met atjar, en gele rijst
- VEGABURGER**  25.5
Beyond meat burger met zuurgoed, bieten crumble, huisgemaakte saus, friet en een frisse salade

SIDES

- FRISSE SALADE** 4
- VERSE FRIET** 5
met mayo
- ZOETE AARDAPPELFRIET** 6
met truffelmayo
- SEIZOENSGROENTEN** 7