



## DINER

17:00 – 22:00

Wij houden van een informele en sociale manier van tafelen: lekker de tijd nemen, samen delen, gezelligheid en genieten. Voor het diner serveren we dan ook geen standaard voor- hoofd- en nagerecht. Bestel lekker waar je zin in hebt en bepaal zelf het tempo waarin.

**Oesters** € 3 p.s.

met mignonette- en ginger soja  
(vraag naar de beschikbaarheid)

**Melty Plukbrood** € 8,9

raclette, chorizo en cheezy onion butter

**Vegan Plukbrood** € 8,9

huisgemaakte vegan kaas, pulled jackfruit  
en jalapeno's

**Cauliflower Crisp** € 7,9

met bosui, sesam en chilimayo

**Steak Tartaar** € 9,9

crostini, ei, cornichon, sjalot en kappertjes

**Burrata Heaven** € 10,9

met tomaat, balsamico en bruschetta brood  
(gedroogde ham +€ 2,95)

**Charcuterieplank** € 11,9

diverse vleeswaren, noten, druiven en bruschetta

**Visplank** € 14,5

sardientjes, lauw warme zalm, calamaris  
en vis van de dag

## PLANKENKOORTS

Onze planken vormen de basis van het diner. Veel lekkers om te delen en afhankelijk van het seizoen wisselen we in aanbod. Onze medewerkers vertellen graag welke gerechtjes we vandaag serveren! De planken zijn vanaf twee personen te bestellen.

**Meat Master**

Vijf vleesgerechtjes om te delen (€ 18,95 p.p.)

**Funky Fish**

Vijf visgerechtjes om te delen (€ 19,95 p.p.)

**Vegan Vamp**

Vijf vegan gerechtjes om te delen (€ 17,50 p.p.)

**Crazy Chef**

Laat je verrassen door de chef! (€ 18,95 p.p.)



## DINER

17:00 – 22:00

### LEKKER VOOR ERBIJ

**Verse frites** € 5,5

**of zoete aardappelfrites** (+ € 1)

met keuze uit twee sausjes: chilimayo, katjangsaus, truffelmayo en natuurlijk de gewone mayo

**Salade BeauPiccolo** € 5,9

Little gem, basilicumvinaigrette, croutons, zoete aardappelcrisp en Coppa di Parma

**Salade Maplicious** € 7,5

Gegrilde little gems, pompoenpuree, gepofte gele biet, vegan feta, zoete aardappelcrisp, vegan bacon en maple syrup

**Groentemix** € 5,9

met roomdip

### FINISHING TOUCH

**Bonbon assorti** € 5,9

3 stuks van Bonbonnerie Borrel

**Cheesecake** € 6,9

met crumble van kaneel en sinaasappel, bosvruchten compote en chocolade schaafsel

**Churros Cup** € 6,9

met witte chocolade ijs, slagroom, karamel saus en kaneelsuiker

**Vegan Cocos Pannacotta** € 6,9

met passievrucht en pure chocolade

**Chocolade Merengue** € 7,4

met pistache ijs, rood fruit en nogatine

**Beautanicaasplank** € 10,9

vier soorten kazen met kletsenbrood, gerookte amandelen, balsamico en Zwolse mosterd

**Grand dessert** € 12,5 p.p.

(Vanaf 2 personen) Moeite met kiezen?

Laat je verrassen door de chef

Heeft u allergieën of dieetwensen?  
Graag doorgeven aan de bediening

