

SIDES

Frites € 5,5

met keuze uit twee sausjes: mayonaise | chilimayo | truffelmayo

Truffel Waffles € 6,5

truffelmayonaise | Parmezaanse kaas

Side Salad € 5,5

sla | basilicumvinaigrette | croutons
zoete aardappelcrisp | tomaat

Kleurrijke Groentesalade € 7,5

diverse warme groenten | crème van pastinaak
basilicum vinaigrette

FINISHING TOUCH

Bonbon Assorti € 5,9

3 stuks van CS Patisserie & Chocolaterie

Lemon Curd Taart € 8,9

merengue | rood fruit

Loaded Roomijslolly € 5,9

pure chocolade | hazelnoot | moerbeien | rood fruit

Churros Cup € 8

kaneelijs | maplesyrop | slagroom

Pornstar Martini Tiramisu € 8,9

tiramisu | vanillewodka | passievrucht | witte chocolade

Beautanicaasplank € 14,9

3 soorten kaas | kaasbrulée | appelstroop | dadels | pecannoten

Grand Dessert (Vanaf 2 personen) € 12,9 p.p.

Uitgebreide proeverij plank van diverse overheerlijke desserts



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 kleinere gerechtjes die geschikt zijn om te delen.

Bestel lekker waar je zin in hebt en bepaal zelf het tempo waarin. Voor een volledig diner raden we minimaal 3 gerechtjes per persoon aan.

Heeft u allergieën of dieetwensen?
Graag doorgeven aan de bediening



VOORAF

Melty Plukbrood € 9,5

chorizo | zongedroogde tomaatjes | brie
emmentaler | cheezy onion butter

Vegan Plukbrood € 9,5

zongedroogde tomaatjes | mozzarella
bacon | uien- knoflookboter

Cauliflower Crisp € 7,9

bosui | sesam | chilimayonaise

Steak Tartaar € 11,5

runderbavette | cornichon | sjalot | kappertjes
groene pepermayonaise | crostini | 64° eidooier

Vegan Sint Jacobsschelp € 9,5

knolselderij | zeekraal | bearnaisesaus

Buratta € 12,9

romantic tomaat | balsamico | bruschetta brood
(gedroogde ham +€ 2,95)

Charcuterieplank € 12,9

diverse vleeswaren | noten | crostini

Visplank € 15,9

sardines | ceviche van dorade
calamaris | makreel rilette

HOOFD

MEAT

Picanha van de grill € 14,9

harissa

Pork Tomahawk (250gr) € 16,9

tom kha kai boter

Rundersucade € 18,9

mousseline | babyspinazie

Kippendij € 14,5

papadum | limoen | sesam

Eendenborst (180gr) € 20,9

saus van rode port en earl grey

FISH

Zalmfilet € 13,9

hollandaise | dille | limoen | zeekraal

Dorade Filet € 14,9

venkel | antiboise

Argentijnse Gamba's € 13,5

chili | babyspinazie | jalapenos | sesam

Vis van de dag

vraag onze medewerkers voor meer informatie

VEGAN

Bao Bun Rendang € 12,5

twee stuks gevuld met rendang van jackfruit | zoetzure rode kool

Gegilde Knolselderij € 12,5

met een crème van kastanje | paddenstoelen | mini krieltjes

Portobello € 11,5

basilicum | tomaat | halloumi

Lamsburgers € 16,9

twee mini vegan lamsburger | cheddar | BBQ saus