



DINER

17:00 – 22:00

Wij houden van een informele en sociale manier van tafelen: gezelligheid en lekker de tijd nemen om bij te praten. Daar horen natuurlijk mooie gerechten bij. Gerechten die je wilt delen met elkaar of juist individueel bestelt. Zo is het voor iedereen optimaal genieten van een gezellig avondje uit!

Onze gerechten zijn ter grootte van een voorgerecht zodat je de vrijheid hebt om meerdere smaken te ontdekken en (bij) te bestellen wat je lekker vindt. Ons advies: begin met een aperitief, kies een lekker gerecht, proef en bestel vervolgens per ronde. Zo wordt het een avond lang genieten.

Voor een volledig diner raden we minimaal 2 á 3 gerechtjes aan plus een bijgerecht per persoon.

Alle allergenen



Ei



Lupine



Noten



Selderij



Sulfiet



Vis



Gluten



Lactose



Pinda



Soja



Vega



Weekdieren



Mosterd



Schaaldieren



Sesamzaad



Vegan



Zwavedioxide

★ Kan sporen van het betreffende allergeen bevatten

* Eventueel te bestellen zonder de betreffende allergenen



Pittig

START FABULOUSLY

Cava € 6,25

Spanje | Vicente Gandia

Mousseux (alcoholvrij) flesje (20ml) € 6,95

Frankrijk | Pas du Tout

Aperol Spritz € 10

Aperol | cava | bruiswater | sinaasappel

Limoncello Spritz € 10

Huisgemaakte limoncello | cava | bruiswater
munt | citroen

Margarita € 11

Rooster Rojo Reposado tequila | Cointreau
limoensap | agavenectar | rozenwater

(Zie de borrelkaart voor een
volledig overzicht van al onze drankjes)

ZIN OM NAAST EEN HEERLIJK APERITIEF OOK ALVAST LEKKER WAT TE DELEN?

Melty Plukbrood € 9,95  

Chorizo | raclette | emmentaler | onion cheese butter

Vegan Plukbrood € 9,95     

Prosocoano | rendang van jackfruit | onion butter

Charcuterieplank € 14,95    

Diverse vleeswaren | notenmix | olijven
brioche broodje

VEGA(N)

Burrata € 14,50     

Tasty tom tomaten | buratta
balsamico | rode pesto 

Cauliflower Crisp € 8,5    

Bosui | sesam | ketjap
chili mayonaise 

Spitskool € 12,5    

Jus van bospaddestoelen
guacamole

Mini Vegan Burger € 7,5    

Zoete aardappel | pastinaak
kidneybonen | knoflook | BBQ
saus | brioche bun 

Geroosterde Bloemkool € 11   

Bloemkool | Harissa
Wortel | tahini  

Gepofte Rode Biet € 10  

Biet | baba ganoush | dille

Pompoen Falafel € 8,5  

Pompoen | flatbread
tzatziki | rode kool

MEAT

Steak Tartaar € 12,5   

Runderbavette | cornichon
sjalot | kappertjes | truffel
mayonaise | 64° eidooyer

Chicken Skewer € 12    

Limoengras | sriracha | sesam

Runderbavette € 13,5  

Cowboy boter | asperges
oesterzwam

Rib Finger € 9   

Bao Bun | krokante ui
knoflooksaus | bosui

Eendenborstfilet € 18   

Mango chili chutney | pistache

Wildstoof € 15    

Gratin | stoofpeer | rode kool  

FISH

Tonijn Tartaar € 14,95   

Sesam | asperges | frisée
wasabi mayonaise | edamame  

Zalmfilet € 14,5     

Harissa | orzo | antiboise  

Argentijnse Gamba's € 13,95   

Gele curry | edamame 

Rode Mul Filet € 12,5   

Doperwten pesto | antiboise

SIDES

Rustic Frites € 5,5 

2 sauzen naar keuze: truffelmayo | chili mayo | mayonaise

Smashed Potato Salad € 5,9  
Opperdoezer Ronde | Little Gem

Side Salad € 5,5  
Little gem | komkommer | tomaat | rode ui

Kleurrijke Groentensalade € 7,9  
Diverse warme seizoen groenten | crème van wortel
pompoenpitten

FINISHING TOUCH

Churros Cup € 8,5    
Pistache ijs | witte chocolade | Slagroom

Tiramisu € 9    
mascarpone | biscuits | cacao

Apple Pie Pannacotta € 8,5  
Crumble | Slagroom

Vegan Chocolate Brownie € 11   
Vanille-ijs | noten

Kaasplank € 15,5   *
4 soorten kaas | appelstroop | grove mosterd

Grand Dessert (vanaf 2 personen) € 14,5 p.p.    
Uitgebreide proeverij van diverse overheerlijke desserts

Heeft u allergieën of dieetwensen?
Graag doorgeven aan de bediening

