

Bij de borrel...

Huisgemaakt brood met groene dipsaus | 7.50

Nachos met guacamole dip | 8.50

Voorgerechten

Falafel sweet potato bio | 11  
*Rode kool/ pikante knoflook dip*

Tartaar van rode biet en avocado | 11  
*Sinaasappel/ knolselderij/ krokantje/ mierikswortel saus*

Gerookte zalm en mousse van zalm | 15  
*Groene kruidensaus/ zuurkool*

Pikante Gamba | 14  
*Aioli/ puree/ salty finger*

Tataki Regio rund | 13  
*Ponzu yuzu saus/ asperge erwten scheuten*

BBQ Beeffinger | 13.50  
*Bbq romesco saus/ zoetzuur*

Steak tartaar | 14.50  
*Regio rund/ rode ui/ kappertjes/ truffelsaus*

Hoofdgerechten

Vegan Meatloaf met truffel | 25.00  
*Wortel/ kool/ champignons/ gerookte yoghurtsaus/ zoete aardappelpuree*

Gegrilde steak van knolselderij | 25.00  
*Wortel limoen blad/ roze peper korrel saus/ rozeval/ pikante puntpaprika*

Zalmfilet | 28.50  
*Zeekraal/ romige groene basmati rijst/ pastinaak/ ponzu gember saus*

Claresse uit de oven | 25.00  
*Dille-lavas saus/ ratatouille/ hasselback aardappel*

Kippendijfilet limoen rozemarijn | 25  
*Zoete aardappel/ haricots verts/ romige bbq saus*

Diamanthaas regio rund | 28.50  
*Kriel aardappel/ romanesco/ bearnaise saus*

Bijgerecht

Huisgemaakte frieten met truffelsaus | 6.00

Desserts

Chocolade bom | 10  
*Brownie/ mousse/ ijskoude caramel galantine*

Lemon curd cake | 8.50  
*Mokka semi freddo/ kaneelroom*

Trifle | 8.50  
*Aardbei/ mascarpone/ crunchy amandel/ lavendel swirl*

Zoet hartige mascarpone cheesecake | 11.50  
*Granaatappel mousse/ vanille/ druiven/ vijgen*

Menu per tafel (t/m 6 personen)

Proeverij menu 5 gangen | 49.50  
*- keuze uit 2 voorgerechten, 2 hoofdgerechten en 1 dessert*

Kindergerechten in overleg

Keuze uit vlees/ vis/ vega | 14.50  
*- Inclusief friet, mayonaise en appelmoes*

