

MENU

VOOR

- Warme broodjes met smeersels – 6,50 [glutenvrije broodjes +1,00] ●●●
- Gepofte bietjes met komijn crumble en yoghurt-geitenkaas (vegan mogelijk) – 9,75 ●●●
- Soep van de dag – 6,75
- Carpaccio met truffelmayonaise, oude Rotterdammer, rucola en zonnebloempitjes – 10,50 ●●●●
- Zalmfilet op groene thee gerookt met granaatappeldressing – 11,75 ●●
- Gamba's met knoflook en rode peper gebakken met salade en toast – 10,75 ●●●

HOOFD

geserveerd met Franse frites en coleslaw

- PLU Verrassingsgerecht – altijd spannend – 21,50 ●
- Wisselend vegetarisch gerecht – 18,25 ●
- Kipsaté met huisgemaakte pindasaus, atjar, komkommersalade en kroepoek – 17,50 ●●●●●●
- Spareribs (zoet of heet) met knoflooksaus – 18,50 ●●●●●
- Iberico Kotelet met groente en grove mosterd-honingsaus – 22,50
- PLU Burger op Italiaanse bol met cheddar, bacon en salsa – 18,50 ●●●●
- Kogelbiefstuk van de grill met groente en saus naar keuze – 21,50 ●
- T-bone (± 500gr) van de grill met groente en saus naar keuze – 36,00 ●
- Vangst van de dag – dagprijs ●●

Sauzen : Donker bier-peper-room | Rode wijn-truffelsaus | Kruidenboter



DESSERTS

- Taart van 'dulce de leche' en pure chocolade met notenkruimels – 8,75 ●●●●
- Burnt Basque Cheesecake met slagroom en fruit – 8,25 ●●●●
- Dame Blanche met aardbeitjes – 6,50 ●●●
- PLU Sorbet – 2 soorten sorbetijs met fruit – 7,50 ●
- Koffie/thee naar keuze met een advocaatje slagroom – 6,50 ●●
- Kaasbordje – 4 kazen met garnituur – 9,75 ●

●gluten ●schaal ●ei ●vis ●pinda ●soja ●melk ●noten ●selderij ●mosterd ●sesam

De genoemde allergenen zijn van toepassing op het hele gerecht, afzonderlijke delen kunnen mogelijk zijn..

