



Voorgerechten / Starters



- # Meloen met Serranoham en Balsamico Crème 11,75
Melon with Serrano Ham and a Balsamic Cream
- # Carpaccio van Tomaten en Burrata (V) 11,75
Tomato and Burrata Carpaccio (V)
- # Kalfstartaar met een Krokante Asperge 13,50
Veal Tartare with a Crispy Asparagus
- # Carpaccio met Zonnebloempitten, Parmezaanse Kaas en Truffelmayonaise 14,50
Beef Carpaccio with Sunflower Seeds, Parmesan and Truffle Mayonnaise
- # Cocktail van Gerookte Zalm en Garnaltjes met Huisgemaakte Cocktailsaus 14,50
Smoked Salmon and Shrimp Cocktail with Homemade Cocktail Sauce

Hoofdgerechten / Main Courses

- # Salade met Warme Brie en Spek 18,50
Salad with Warm Brie Cheese and Bacon
- # Thaise Vega Curry met Rijst, Kerriekroepoek en Koriander (V) 22,95
Thai Veggie Curry with Rice, Curry Crackers and Coriander
- # Steak Piepenhoves met Jus de Veau en Marsepein 25,95
Steak Piepenhoves with Jus de Veaux and Marzipan
- # Vis van de Markt (Dagverse Vis) met Limoensaus 25,95
Fish from the Market (Fresh Fish) with Lime Sauce



Nagerechten / Desserts

- # Affogato: Vanille Ijs met Espresso en Noten 8,75
Affogato: Vanilla Ice Cream with Espresso and Nuts
- # Theresiamisu: Zomers Fruit met Advocaat, Slagroom en Lange Vingers 9,95
Theresiamisu: Summer Fruit with Advocaat (Egg Liquor), Whipped Cream and Sweet Cookies
- # Mangoparfait met Koraal Tuile 10,50
Mango Parfait with Coral Tuile

