



A la carte voorgerechten (cold starters)

Tonijn – Olijven – Kappertjes Tuna - Olives - Capers Allergenen: 1,3,4,6,7,8,9,11,12	€17,50
Steak Tartaar – Bloemkool - Ei Steak Tartare - Cauliflower - Egg Allergenen: 1,3,7,8,10,12	€17,50
Couscous – Bosui - Paprika Couscous - Spring onion - Bell pepper Allergenen: 1,3,7,8,9,12	€17,50

A la carte warme voorgerechten (warm starters)

Schelpjes – Scholfilet – Champagne saus Shells - Plaice fillet - Champagne sauce Allergenen: 1,2,3,4,7,8,9,12,14	€17,50
Zeewolf – Courgette – Zoete aardappel Catfish - Zucchini - Sweet potato Allergenen: 1,3,4,7,8,9,12	€17,50
Ossenstaart – Knolselderij - Koolrabi Oxtail - Celeriac - Kohlrabi Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12	€17,50

Bij de gerechten schenken wij bijpassende regionale wijnen vanaf €7,50 per glas indien u dat wenst. **With the dishes we serve regional matching wines from € 7.50 per glass if you wish.**

A la carte hoofdgerechten (maincourses)

Kalf - Spekkoek – Witlof Veal - Spekkoek - Chicory Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12	€29,50
Rode poon - Chantenay - Hollandaise Gurnard - Chantenay – Hollandaise sauce Allergenen: 1,3,4,7,8,9,12	€29,50
Polenta – Mais – Beurre blanc Polenta - Corn - Beurre blanc Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12	€29,50

A la carte nagerechten (desserts)

Valdieu – Druiven - Mosterd Valdieu - Grapes - Mustard Allergenen: 1,3,7,8,10,12	€17,50
Ananas – Kokos – Groene curry Pineapple - Coconut - Green curry Allergenen: 1,3,7,8,12	€15,00
Kersen – Mango – Chocolade Cherries - Mango - Chocolate Allergenen: 1,3,7,8,12	€15,00

1= gluten 2= schaaldieren 3=ei 4=vis 5=pinda's 6=soja 7=melk 8=noten
9=selderij 10=mosterd 11=sesamzaad 12=zwaveldioxide sulfiet 13=lupine
(bonenmeel) 14=weekdieren

Onze gerechten kunnen altijd sporen van allergenen bevatten. Geef uw allergenen nogmaals duidelijk door.

Our dishes may contain traces of allergens. Please clearly inform your waiter of your allergies.