

# DINER 43,50

---

## **Carpaccio**

Dungesneden gerookte carpaccio van Hollands rund, geserveerd met Parmezaanse kaas, rucola, pompoenpitjes en huisgemaakte truffelmayonaise

## **Bisque**

Romige kreeftensoep naar traditioneel Frans recept, geserveerd met rouille en toast van ciabatta

## **Zalmtartaar**

Zalm gemarineerd in Teriyaki saus, sesamzaadjes en sjalot met wasabimayonaise en een tuille van sesam

## **Salade Falafel Gegrilde Groenten (V)**

Salade van diverse slasoorten met gegrilde courgette, aubergine en paprika, avocado, pompoenpitjes, couscous, honing-balsamicodressing en huisgemaakte falafelballetjes

## **Steak 200Gr.**

Argentijnse Black Angus steak geserveerd met seizoensgroenten, frites en bearnaisesaus

## **Confit de Canard**

In gansenvet gekonfijte eendenbout geserveerd met zuurkool, aardappelpuree en rode portjus

## **Kabeljauw**

Op de huid gebakken kabeljauwfilet geserveerd met seizoensgroenten, pastinaakmousseline en een tomatensalsa

## **Frietje Vegan Winterstoof (V)**

Zoete aardappel frites met een veganstoof van winterse groenten

## **Tiramisu**

Tiramisu met pistachenoten

## **Cheesecake**

Wisselende smaken geserveerd met geslagen room en vers fruit

## **Kaasplateau**

Een selectie van 4 soorten kaas, geserveerd met kletzenbrood en vijgencompote

## **Choco Duo (V)**

Witte chocolademousse met bruine chocolade sorbetijs en gekonfijte sinaasappel

---

