



Fine Dining on Sunday

16:30 – 19:30 uur

BROOD 4,50

Aioli, zeezout en olie

OESTERS 3.50 p/st

Citroen | balsamico vinaigrette

NACHOS 10,50

Pulled chicken | knoflook mayonaise

BURRATA 12,50

Tomaat | gedroogde abrikozen | cranberries | honing

CROQUETTES 10,50

Kaas- rucola | 6 st.

GYOZA'S 10,50

Kip of Vegan | Oosterse sesamdressing | lente ui

TONIJN 13,50

Papadum | tonijn carpaccio | Japanse mayonaise | furikake

BEEF TATAKI 15,00

Teriyaki | sesamzaadjes | lente ui

VISCURRY 17,50

Gele curry | rijst | geroosterde groenten | kokosrasp

LAMSFILET 18,50

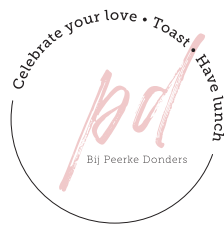
Spinazie | knoflook | zoete sjalot saus

TRUFFEL PASTA 13,50

Paddenstoelen | walnoten | rucola *vega(n)

FRITES

Keuze tussen Mayonaise 3,50
truffelmayonaise & parmezaanse kaas 4,75



After Dinner

ESPRESSO MARTINI 9,75

Amaretto | Tia maria | likeur 43 baristo | espresso

PORNSTAR MARTINI 9,75

Vanille vodka | passievruchtsap

MANGO PASSION 6,75

Huisgemaakt mango sorbet ijs | passievruucht | kokosrasp | slagroom

HOME MADE TIRAMISU 6,75

*te bestellen voor 1 of 2 personen

SCROPPINO 7,75

Prosecco | home made citroen sorbet ijs | vodka

*Food is better when
you eat it together!*

- Onze gerechten zijn geschikt voor 1 tot 2 personen en perfect om lekker te delen.
- Onze desserts & cocktails zijn helemaal voor jezelf!
- In de zomermaanden is ook onze IJstruck met ons huisgemaakt ijs geopend.
- Per bestelling kunnen wij 4 verschillende gerechten per tafel aannemen i.v.m de bereidingstijd in de keuken.
- Zijn er allergenen, laat het ons weten zodat wij met je mee kunnen kijken!

*Een rekening per tafel.