

dinette

Seizoensmenu

2- gangenmenu - 32

3- gangenmenu - 42

À la carte

Softshellkrab-spitskoolspies | limoenblad emulsie - 16

Koolrabi-shiitakespies | beurre blanc - 14

Garnalencocktail - 16

Steak tartaar | brioche | kwartelei - 15

Sardine | tomaat | hazelnoot - 12

Voor

Aubergineschnitzel | venkel | hollandaise - 18

Hamburger Royale | jus - 20

Steak frites | béarnaise - 26

Côte de boeuf 600g - 69

Vis van de dag | dagprijs

Hoofd

Seizoensgroenten - 9

Cantharelle & Comté mac & cheese - 11

Friet | huisgemaakte mayonaise - 6

Romainesla | Caesardressing | parmezaan - 8

Sides

Perzik bread & butter pudding | crème anglaise - 9

Witte chocolade namelaka | kers | gezouten karamelijs - 10

Kaas van Fromagerie Kef - 16

Na



Allergieën of dieetwensen? Scan de QR-code en laat het ons weten!

dinette

Seasonal menu

2- course menu - 32

3- course menu - 42

À la carte

Starters

Soft-shell crab & pointed cabbage skewer | kaffir lime emulsion - 16

Kohlrabi & shiitake skewer | beurre blanc - 14

Shrimp cocktail - 16

Steak tartare | brioche | quail egg - 15

Sardine | tomato | hazelnut - 12

Mains

Aubergine schnitzel | fennel | hollandaise - 18

Hamburger Royale | jus - 20

Steak frites | béarnaise - 26

Côte de boeuf 600g - 69

Catch of the day | daily price

Sides

Seasonal vegetables - 9

Cantharelle & Comté mac & cheese - 11

Fries | homemade mayonnaise - 6

Romaine lettuce | Caesar dressing | parmesan - 8

Desserts

Peach bread & butter pudding | crème anglaise - 9

White chocolate namelaka | cherry | salted caramel ice cream - 10

Kaas van Fromagerie Kef - 16



Allergies or dietary needs? Scan the QR-code and let us know!