



Start & share

BREYDELHAM & PICKLES KROKETJES	12
CHARCUTERIEPLANK	12
KEFTEDES VAN WITVIS EN MOSTERD	13
PAPADUMS MET ROMANESCO DIP (v)	10
YOGHURTBROOD MET ROZEMARIJN (v)	10

MENU

LUNCH 29 EURO

DINER 50 EURO

Voorgerechten

CARPACCIO VAN BIETEN (v)	16
Framboos - geitenkaas - sinaas	
GAZPACHO VAN WATERMELOEN	18
Watermeloen - garnaal - feta	
GEROOSTERDE WORTEL MET AMANDEL (v)	17
Wortel - hummus - pesto	
PANZANELLA MET CHORIZO	17
Tomaat - croutons - chorizo	
SASHIMI VAN ZALM	18
Sashimi - rijst - ponzu	
VITELLO TONATO	19
Kalfsvlees - tonijn - krokantje	

VOORGERECHTEN ALS HOOFDGERECHT +3 EURO

Eat now, travel later...

Maximaal 4 keuzes per tafel
Allergenen? Wij helpen je graag!

Hoofdgerechten

MEDITERRAANSE RISOTTO (v)	28
Burrata - tomaat - pijnboompitten	
PIZZA VERDE (v)	26
Koolrabi - groene asperges - tuinbonen	
SCALOPPINE VAN KABELJAUW	29
Kabeljauw - prei - basilicum	
SPEENVARKEN MET GRATIN	30
Varken - wortel - bloemkool	
TARTAAR VAN CERVENA	32
Zomerhert - framboos - champignon	
ZEEDUIVEL MASALA	30
Venkel - gember - masala	

MOSSELSUGGESTIES

MOSSALEN MISO	29
Ramen - paksoi - chorizo	
MOSSALEN MARSEILLE	32
Bouillabaise - gedroogde tomaten - rivierkreeft	
MOSSALEN ZWART WIT	30
Witte wijn - zwarte look - selderij	

Kleine rakkers

DAGSOEP	6
KIP MET CURRY	13
PASTA BOLOGNAISE	12
VIS MET PREIPUREE	13

LEGENDE

KEFTEDES: GRIEKSE GEHAKTBALLETJES
MASALA: PIKANT KRUIDENMENGSEL
MISO: JAPANESE SMAAKMAKER OP BASIS VAN SOJABONEN
PANZANELLA: ITALIAANSE SALADE VAN BROOD EN TOMAAT
PAPADUMS: DUNNE KROKANTE INDISCHE CRACKER
PONZU: JAPANESE DIPS AUS OP BASIS VAN CITRUS EN RIJSTAZIJN
RAMEN: JAPANESE NOEDEL SOEP

Desserts

BAVAROIS VAN AARDBEI EN PAPRIKA-IJS	12
BOSBES MET PISTACHE CRUMBLE	12
SEMIFREDDO MET FRAMBOOS	10
SICILIAANS GEBAK MET LEMON CURD	10
VERRINE VAN BIET & KOKOS	11