

DINER

VANAF 17.00

GAMBA'S AL AJILLO met rustique stokbrood kan 🌾 +1.50	8.00
QUESADILLAS met kimchi, cheddar & crème fraîche ✓	8.50
KROKANTE BUFFALO BLOEMKOOL met spicy dressing en avocado ranch saus vegan ✓ 🌱	10.00
KHAO SOI SOEP met rode curry, kokos, noedels, zoetzure kool & aubergine vegan ✓ 🌱 🌾	10.00
DRAGON ROLL (sushi) met krokante groene asperge en avocado ✓ 🌱	13.00*
DRAGON ROLL (sushi) met krokante gamba en avocado 🌱	13.00*
GEBAKKEN INKTVIS met frisse papayasalade, pinda's en gebakken uitjes 🌱 / kan 🌾	10.00
SHOARMA VAN OESTERZWAMMEN met pita, hummus en milde knoflooksaus ✓ / kan vegan	10.00
LAUWARME TATAKI VAN RUNDVLEES met sesam, tempura beukenzwammetjes en bouillon van gebrande uien en ponzu 🌱	13.00*
SALADE VAN WITLOF met walnoot, manchego, freekeh en zoetzure peer ✓	10.00
TACO'S MET TEMPURA GARNALEN en sambal crème fraîche (2 stuks)	13.00*
COQUILLES met wortelcrème, bieslookolie, prei en pancetta 🌱	13.00*
KIPSPIESJES met gado gado salade 🌱 (2 stuks)	10.00
BEEF TERIYAKI met Chinese pannenkoekjes en teriyakisaus 🌱	10.00
TRUFFELRISOTTO met gebakken paddenstoelen, rucola en Parmezaanse kaas ✓ 🌱	10.00
BBQ IBERICO RIBS (zonder botje) met chimichurri, maïs en krokante polenta 🌱	13.00*
HAMBURGERTJES van rund op briochebolletjes met gesmolten cheddar, sla & tomaat (2 stuks)	13.00*

EXTRA'S

BROOD met citroen-basilicumdip & aioli ✓ / kan 🌾 +1.50	6.00
OESTERS met sjalot, dai dai ponzu & limoen 🌱	per stuk 3.00
FRIETJE SPECIAAL VAN ZOETE AARDAPPEL met misomayonaise, pindadressing & chili ketchup ✓ 🌱	7.50
FRIETJES met mosterdmayonaise ✓ 🌱	4.50

3-GANGEN MENU + DESSERT V.A. 32.50 P.P.

* = SUPPLEMENT PER GERECHT A 3.-