

PRONKJUWEELTJES

VANAF 17.00

Huisgerookte zalm..... 11,00

Rode bieten, appel en waterkers-
mayonaise
*Home smoked salmon. Beetroot, apple and
watercress-mayonaise*


Spies van gegrilde runder 10,50
bavette

Sumac, geroosterde groenten en chimi
churri
*Grilled flank steak skewer. Sumac, grilled
vegetables and chimichurri*

Lauwarme gamba's 10,50

Witte kool, winterpeen, taugé,
geroosterd sesamzaad en oosterse
dressing
*Lukewarm prawns. White cabbage, carrot,
bean sprouts, roasted sesame seeds and
Eastern dressing*

Risottoballetjes  9,50

Bospaddenstoelen, parmezaanse kaas
en truffelmayonaise
*Risotto balls.  Wild mushrooms,
parmesan cheese and truffle mayonaise*

Nagelhout..... 9,50


Crème van oude kaas, geroosterde
amandelen en peer
*Dry cured beef. Creme of old cheese,
roasted almonds and pear*

Spies van sous vide gegaarde 9,00
wintergroenten

Pastinaak-truffel crème, kastanje schuim
en lijnzaad krokant
*Skewer of sous vide cooked winter vegetables
Parsnip-truffle crème, chestnut foam and
crispy linseed*

Tikka masala van kippendij9,00

Koriander yoghurt, zoetzure komkommer
en naanbrood
*Chicken tikka masala. Coriander yogurt,
sweet and sour cucumber and naan bread*

Groentestoof  8,50

Rode linzen, zoete aardappel, kikkererwten
en naanbrood
*Vegetable stew. Red lentils, sweet potato,
chickpeas and naan bread*

.....
PRONKJUWEELTJES
.....

Luxe hapjes voor bij de borrel
of te combineren tot volwaardige maaltijd

 Vegetarisch  Vegan

Heeft u een allergie of dieetwensen, meld het ons!