

# Lunch groepsmenu 1

€19,50 per persoon

## Soep

### **Tom kha kai**

Oosterse kokossoep met kippendij, bosui en taugé  
(kan vegetarisch)

### ***Tom kha kai***

Thai coconut soup, chicken thigh, spring onions and bean sprouts  
(vegetarian possible)

## Belegde Broodjes

### **Coppa di parma**

Parmezaanse kaas, cherrytomaat, rucola en maple-  
mosterdmayonaise

### ***Coppa di Parma***

Parmesan cheese, cherry tomatoes, arugula, and maple mustard  
mayonnaise

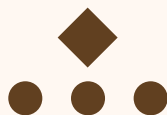
En

### **Brie**

Avocadocrème, zoetzure rode ui, geroosterde pitten en mango-  
ananas salsa

### ***Brie***

Avocado cream, pickled red onion, toasted seeds and mango-  
pineapple salsa



# Lunch groepsmenu 2

€32,50 per persoon

1<sup>e</sup> gang.

**Doperwtten-courgette soep (vegetarisch)**

Feta en basilicumolie

***Pea and zucchini soup (vegetarian)***

Feta and basil oil

2<sup>e</sup> gang.

**Gerookte zalm**

Avocadocrème, cherrytomaatjes, sesamzaadjes, feta en wasabimayonaise

***Smoked salmon on multigrain bread***

Avocado cream, cherry tomatoes, sesame seeds, feta and wasabi  
mayonnaise

En

**Chicken teriyaki**

Lente-ui, taugé, komkommer, sesamzaadjes en yoghurt-koriandersaus

***Chicken teriyaki on multigrain bread***

Spring onion, bean sprouts, cucumber, sesame seeds and yogurt-  
coriander sauce

En

**Flammkuchen muhammara (veganistisch)**

Plantaardige roomkaas, oesterzwammen, rucola en plantaardige yoghurt  
met crispy chili

***Flammkuchen muhammara (vegan)***

Plant-based cream cheese, oyster mushrooms, arugula and plant-based  
yogurt with crispy chili

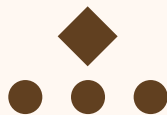
3<sup>e</sup> gang.

**Zomerse Eton mess**

Vlierbloesem, geroosterde amandelen, meringue, crumble van rood fruit  
en gel van witte perzik

***Summer Eton mess***

Elderflower, roasted almonds, meringue, red fruit crumble and white  
peach gel



# Diner groepsmenu 1

€41.50 per persoon

## Voorgerecht

### **Tom kha kai**

Oosterse kokossoep met kippendij, bosui en taugé  
(Kan ook vegetarisch)

### ***Tom kha kai***

Oriental coconut soup with chicken thigh, spring onion and bean sprouts  
(Vegetarian option)

## Hoofdgerecht

### **Runderspies**

Chimichurri en seizoensgroenten  
Geserveerd met verse friet

### ***Beef skewer***

Chimichurri and seasonal vegetables  
Served with fresh fries

of

### **Zalmfilet**

Bearnaisesaus en seizoensgroenten  
Geserveerd met verse friet

### ***Salmon fillet***

Béarnaise sauce and seasonal vegetables  
Served with fresh fries

of

### **Gevulde filodeeg met zoete aardappel en kikkererwten (veganistisch)**

Sumak, paddenstoelen, olijven, granaatappel, balsamico glaze en plantaardige  
yoghurt met crispy chili

### ***Stuffed filo pastry with sweet potato and chickpeas (vegan)***

Sumac, mushrooms, olives, pomegranate, balsamic glaze and plant-based yogurt  
with crispy chili

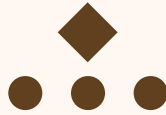
## Nagerecht

### **Ijssoufflé van aardbei en framboos (veganistisch)**

Mangoschuim, chocolade, crumble van roze peper en sinaasappelsiroop

### ***Strawberry and raspberry ice soufflé (vegan)***

Mango foam, chocolate, pink pepper crumble and orange syrup



# Diner groepsmenu 2

€43,50 per persoon

1e gang.

**Doperwten-courgette soep (vegetarisch)**

Feta en basilicumolie

***Pea and zucchini soup (vegetarian)***

Feta and basil oil

2e gang.

**Huisgemaakte Arancini's (vegetarisch)**

Citroenrisotto, groene asperge en Parmezaanse kaas, geroosterde amandelen en yoghurt-citroenmayonaise

***Homemade arancini (vegetarian)***

Lemon risotto, green asparagus, Parmesan cheese, roasted almonds and lemon-yogurt mayonnaise

3e gang.

**36-uurs gegaard buikspek**

Hoisin, kikkererwten, granaatappel en hangop met munt

***36-hour slow-cooked pork belly***

Hoisin, chickpeas, pomegranate and mint yogurt

Of (or)

**Oosterse gerookte zalmtartaar**

Koolrabi, wasabi krokant, shiso cress en avocado-miso schuim

***Oriental smoked salmon tartare***

Kohlrabi, wasabi crisp, shiso cress and avocado miso foam

Of (or)

**Gepofte koolrabi (veganistisch)**

Bospeen, oesterzwam, kaffir-kamille schuim

***Roasted kohlrabi (vegan)***

Carrot, oyster mushroom and kaffir-lime chamomile foam

Geserveerd met salade en verse friet

Served with salad and fresh fries

4e gang.

**Zomerse Eton mess**

Vlierbloesem, geroosterde amandelen, meringue, crumble van rood fruit en gel van witte perzik

***Summer Eton mess***

Elderflower, roasted almonds, meringue, red fruit crumble and white peach gel