

DINER ALLERGENEN

Voorgerechten

CARPACCIO

parmezaan, balsamico en rucola

TONIJN TARTAAR

passievrucht vinaigrette, furikake en komkommer

SOEP VAN DE DAG

een wisselende soep met producten van het seizoen

CAESAR SALADE

ansjovis, krokante kip, parmezaan en croutons

STEAMED BAO

krokante camembert met hoisin, taugé en komkommer

BBQ VEGGIE

belugalinzen, perzik, krokante boekweit en paprikadressing

MEXICAN PORK BELLY

mango-habanerosalsa, chipotlepolenta en avocado

CANTALOUPE MELOEN & COPPA DI PARMA

citroenricotta en wasabi



KAN LACTOSEVRIJ GEMAAKT WORDEN



VRAAG AAN DE MEDEWERKERS



Hoofdgerechten

BURCHT BURGER

bacon, cheddar en gebakken ui, tortilla en hummus

VANGST VAN DE DAG

een wisselende vis met producten van het seizoen

HONEY AND LIME CHICKEN

wilde rijst en mango salsa

SMOKEY RIBS

crispy potato, baby maïs en limoen-dip

ROULEAUX VAN PREI

krokante falafel en vadouvan-saus

CONCHIGLIONI ARTISJOK FETA

dragon en arrabbiatasaus

ZALMTOURNEDOS

parmaham, kerrie spitskool, rösti en dille-venkel saus

BIEFSTUK

met cajun peentjes en keuze uit:

- chimichurri met stoofvlees
- blauwklaversaus met uiencompote
- pepersaus met duxelle



KAN LACTOSEVRIJ GEMAAKT WORDEN
KAN GLUTENVRIJ GEMAAKT WORDEN



VRAAG AAN DE MEDEWERKERS



VRAAG AAN DE MEDEWERKERS

Desserts

PASTEL DE NATA

limoncellosorbet en zomerkoninkjes

PASSIEVRUCHT PANNACOTTA

tuille en kokosmakroonij's

ESMA DESSERT

kahlúa slagroom, espresso siroop en meringue

APPLE JUNK

boerenjongens, roomijs, slagroom en karamelsaus

CHOCOHOLIC

lava cake, chocolademousse en oreo-ijs

SAY CHEESE

vijgencompote, notenbrood en druiven



SPOREN VAN NOTEN (BAKKERIJ)



NOTENBROOD KAN WEG GELATEN WORDEN