

Voorgerechten

Tonijntartaar

chioggia, sesamcrème, sojabonen, citrus en furikaké

Blue stilton mousse

mango, cashewnoten, pittige honing, filodeeg

Vitello tonnato

gebraden kalfsvlees, tonijnmayonaise en kapperappeltjes

Caesar salade

krokante kip, parmezaan, ansjovis en gekookt ei

Soep van de dag

wij vertellen er graag over

Carpaccio

parmezaan, balsamico en rucola

Gerookte paling en forel

brioche, radijs en truffel-limoen crème

Ricotta salata

krokante avocado, quinoa, sojabonen, granaatappel en goma dressing

Steak tartaar

crème van bataat, zilveruitjes en toast

Hoofdgerechten

Ibericohaas stroganoff

16.8

stroganoff saus, pancetta, paprika en charlotte aardappel

Vangst van de dag

17.4

wij vertellen er graag over!

Saffraan risotto (kan vegan)

14.2

krokante artisjok, courgette, gepocheerd ei en parmezaan

Peanutbutter chicken

16.6

wilde rijst, bimi en gemberuitjes

Burcht burger

14.8

bacon-uiencompote en cheddar

Gewokte mosselen

16.8

bbq tomaten saus, crostini en citroen

Steak & frites

17.9

geserveerd met pepersaus, sjalot en bieslook

Melanzane alla parmigiana

13.8

linzen en mozzarella crème

Beef rendang

17.7

cassave, paksoi en zoetzure taugé

Bijgerechten

Rustiek stokbrood van Menno

4.9

picassoboter

Little caesar

3.9

romano sla, ingelegde ui, croutons en een eitje

Frites

3.9

mayonaise

Seizoensgroenten

4.2

creme van zoete aardappel



KAN GLUTENRVIJ GEMAAKT WORDEN



VRAAG AAN DE MEDEWERKERS



KAN LACTOSEVRIJ GEMAAKT WORDEN
KAN GLUTENRVIJ GEMAAKT WORDEN



VRAAG AAN DE MEDEWERKERS



KAN LACTOSEVRIJ GEMAAKT WORDEN
KAN GLUTENRVIJ GEMAAKT WORDEN

