

BROOD

Naar keuze met wit of bruin desembrood

VISTWAALFUURTJE

gerookte zalm | garnalenkroket | gebakken ei | krabsalade
13 euro

CLUBSANDWICH VLEES

rosbief | krokante spek | tomaat | sla | truffelmayonaise
10 euro

TOAST MET GEROOKTE ZALM

gesnipperde ui | bieslook | kappertjes | mosterd-dille saus
15 euro

OMELET

naar keuze met garnalen of champignons met truffel
9 euro

AVOCADO TOAST (vega)

zacht gekookt ei | tomaat
9,50 euro

CARPACCIO

truffelmayonaise | Parmezaanse kaas
12,50 euro

PATA NEGRA

pesto | pijnboompitten | mozzarella | tomaat
14,50 euro

TOSTI HAM & KAAS

ketchup | salade
5 euro

TOSTI DELUXE

mozzarella | pata negra | truffel
9 euro

SOEP

TOMATENSOEP

gehaktballetjes | lente-ui
6,50 euro

BISQUE

rivierkreeft | kreeftenschuim
10,50 euro

SALADES

Wij serveren onze salades met brood en roomboter

KOK VERHOEVEN

gerookte zalm | rivierkreeftjes | garnalen | scampi tempura
16,50 euro

BIEFSTUKREEPJES

paddenstoelen | Parmezaan | truffelmayonaise
16,50 euro

GEITENKAAS

honing | noten | appel | spek
14 euro

BULGUR (vega)

mozzarella | granaatappel | paprika | citroen
14 euro

SHARED DINING

OOSTERS PLATEAU

Oosters gemarineerd vlees | sushi | sashimi | yakitori | scampi tempura | krokante kip
25 euro per persoon

PLATEAU KOK VERHOEVEN

combinatie van warme en koude visgerechten
25 euro per persoon

LUNCHMENU

Dagelijks wisselend menu bestaande uit een voor- en hoofdgerecht met koffie of thee inclusief friandises

29,50 euro

LUNCH SPECIALS

8,50 euro per lunch special

SASHIMI VAN ZALM & TONIJN

gember | wassabi | soja

RUNDERCARPACCIO

peterseliedressing | Parmezaanse kaas | spekjes

STEAK TARTAAR

meloeskes | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

ZALMSALADE OP BLADERDEEG

avocado | wasabi mayonaise

CARPACCIO VAN RODE BIET (vega)

zoetzure groentes | citrusgel | sesam

NOORDZEE KRABCOCKTAIL

cocktailsaus | kropsla

KABELJAUW

schaaldierenrisotto | kreeftenjus

RAVIOLI

naar keuze gevuld met vis, vlees of vega

PASTA FRUTTI DI MARE

tagliatelle | schelpdieren

KIBBELING

remoulade saus

RUNDERHAASPUNTJES

soja | cashewnoten

GARNALENKROKET

mosterdmayonaise | gefrituurde peterselie

TRUFFELRISOTTO (vega)

Parmezaanse kaas | truffeljus

SCAMPI TEMPURA

zeewiersalade | wasabimayonaise

HIGH WINE

Ontvangst met bubbels en een amuse. Daarna kies je jouw twee favoriete lunch specials en schenken wij hierbij passende wijnen

35 euro per persoon

De High Wine kan uitgebreid worden met een extra ronde (hartig of zoet) inclusief een glas wijn

45 euro per persoon

EXTRA'S

BROOD MET TRUFFELDIP

3,50 euro

PASTA AGLIO OLIO

3,50 euro

FRIET MET MAYONAISE

3,50 euro

FRISSE SALADE

3,50 euro

ZOET

7,50 euro per dessert

CRÈME BRÛLÉE

vanille ijs | slagroom

HUISGEMAAKT IJS

3 bollen | slagroom

VANILLE PARFAIT

chocolade schuim | chocoladesaus

CHOCOLADETAARTJE OF APPELTAARTJE

vegan, gluten- en lactosevrij