



# RESTAURANT



## OM TE BEGINNEN

<b>brood &amp; dip</b> (2 pers.)	5
<b>oester</b>	
fine claire   sjalot   fruitazijn   tabasco   citroen	p.s 3,5

## VOOR

<b>geroosterde knol (v)</b>	
steak tartaar   ingelegde groenten   gerookte eidooier	9,5
<b>artisjok (vegan)</b>	
vinaigrette   heel   hart	9,5
<b>raviolo (v)</b>	
scamorza   tomatensalsa   polenta krokant   courgette   Parmezaan	10
<b>flammkuchen</b>	
zwaardvis   kewpiedressing   yuzu   sojaboon	12
<b>vitello tonato</b>	
kalfsribeye   tonijnsalade   augurk   kappertjes	12
<b>carpaccio</b>	
Hollands rund   vadouvankaas   pijnboompit   rucola   truffelmayo	12

## SOEP

<b>tomaat (v)*</b>	
pomodori   basilicum   crème fraîche	6
<b>franse ui (v)*</b>	
Parmezaan   croutons   ui   rozemarijn	6

## SALADES

<b>vegan bowl</b>	
quinoa   kikkererwten   gemarineerde groenten   sojaboon   mesclun	15
<b>carpaccio</b>	
tomaat   vadouvankaas   pijnboompit   mesclun   truffelmayo   kappertjes	17
<b>caesar</b>	
krokante kip   romaine   spek   ei   Parmezaan	18

## HOOFD

<b>massaman curry (vegan)</b>	
pinda   Thaise basilicum   la ratte   bloemkool   ananas	20
<b>taco (v)*</b>	
pico de gallo   avocado   mais   tex-mex   crème fraîche   koriander	20
<b>zeebaars</b>	
bimi   sambal   zwarte knoflook   aardappel	24
<b>lam</b>	
Lente cassoulet   salsa verde   knolselderij   pangrattato	25
<b>kalfswang</b>	
lasagne   spinazie   ricotta   cherrytomaat	24

## DESSERT

<b>crème brûlée</b>	
steranijs   citrus   room	8
<b>eton mess</b>	
lemon curd   karnemelk hangop   meringue   aardbei	8,5
<b>chocolade ganache</b>	
rabarber   compote   crème fraîche ijs	8,5
<b>ijscoupe</b>	
vers fruit   slagroom   koek	8,5
<b>kaas van Renkema</b>	
hard   rood   wit   blauw   compote   kletsenbrood	12
<b>bonbons van Gula</b>	
vier verschillende bonbons	7

(v) vegetarisch

\* kan ook vegan