

Voorgerechten

Carpaccio 15,50

Truffelmayonaise | rucola | pijnboompitten | Parmezaanse kaas

Rillettes van gerookte forel 15,50

Forel | zoetzure rode ui | forel kaviaar

Gerookte ribeye 16,50

Vijgen | mieriksworteldressing | bieslook | zoetzure komkommer

Zalmtartaar 16,50

Zalm | wasabi cracker | wasabi dressing



Dry aged rode biet 14,50

Feta | bietensesam | kruidendressing



Caprese 14,50

Cherrytomaten | mozzarella | basilicum | balsamico



Gegrilde groene asperges 14,50

Geitenkaas | notencrumble | pesto

Soepen



Kokossoep 8,00

Bosui | hazelnoot crumble



Mosterdsoep 8,00

Groene appel | crème fraîche | croutons

Hoofdgerechten

Zijlende 29,50

Groene asperges | rode wijnsaus

Kalfsentrecote 28,50

Chimichurri | gegrilde groenten

Bilderburger 22,50

Brioche | cheddar | spek | champignons
ui | chimichurri-mayonaise



Oranjehoen 25,50

Saliebonen | kruidenroomkaas

Kabeljauw 26,50

Bimi | groene asperges | witte wijnsaus

Gebakken zalm 26,50

Bearnaisesaus | groene asperges



Ravioli 22,50

Spinazie | ricotta | Parmezaanse kaas |
roomsaus



Tikka Masala 21,50

Basmati | gegrilde groenten | perzik

Bijgerechten

Salade of Groente 4,50

Groente uit het seizoen

Ambachtelijke boerenfriet 4,50

Dik gesneden friet | mayonaise

Loaded fries 7,50

Dik gesneden friet | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas

Dessert

Sweet honey yoghurt 10,50

Bretonse koek | compote van appel met kaneel |
kaneelijs

Brownie 10,50

Karamel | hazelnoten | butterscotch roomijs

Framboos & bosbessen 11,50

Ganache van framboos | melkchocolade | amandel |
Roodfruit roomijs

Dubai chocolate dessert 12,50

Romige chocolade | pistache | kataifi |
Pistache ijs

IJsmacaron 10,50

Roomijs | mango-passie sorbet

Hollandse kaasplank 14,50

Hazelnoot-vijgenbrood | gemberconfituur |
appelstroop