





## VOORGERECHTEN

Coeur de boeuf tomaat 	€ 10,95
Met gemarineerde watermeloen, mix van pitten en rode basilicumolie	
Salade met little gem 	€ 10,95
Ingelegde groente en cashewnoten	
Gerookte zalm	€ 12,50
Zoet zure komkommer en wasabimayonaise	
Gebakken gamba's	€ 12,50
Noedels en bouillabaisse	
Rundercarpaccio	€ 12,50
Oude Rotterdamsche kaas, kappertjes en truffelmayonaise	
Dungesneden eendenborst	€ 12,50
Oosterse kruiden en een salade van taugé, bosui en sesam	

## SOEPEN

Biologische tomatensoep 	€ 7,95
basilicumolie	
Tom kha kai 	€ 7,95
knapperige groente	

*\*Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.  
Wij zullen zorgvuldig omgaan met uw voedselallergie/voedselintolerantie.  
Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.*

## HOOFDGERECHTEN

Gegrilde aubergine 	€ 20,95
Salsa van tomaat, olijven en soja-citroenyoghurt	
Ravioli van bospaddenstoelen en truffel 	€ 20,95
Met een saus van kastanjechampignons	
Visstoof	€ 25,50
Groene asperges en krabsaus	
Vis van de dag	€ 25,50
Met bijpassende garnituren	
Gegrilde lende steak	€ 25,50
Chimichurri	
Boterzachte sukade	€ 25,50
In eigen jus met gebakken paddestoelen	
Tamme Veluwse eendenborstfilet	€24,50
Paksoi en Aziatische jus	

## DESSERT

Kokos panna cotta 	€ 8,95
Coulis van rood fruit en kokossorbetijs	
Chocolade brownie	€ 8,95
Witte chocolademousse, vanille roomijs en karamelsaus	
Sorbet	€ 8,95
Vers fruit met sorbetijs	
Kaasplankje	€ 10,50
Kletzenbrood en appelstroop	

*\*Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.  
Wij zullen zorgvuldig omgaan met uw voedselallergie/voedselintolerantie.  
Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.*