

# Dinerkaart

Vanaf 17:00 uur

3 gangen voor 40,-

## Voorgerechten

### Rundercarpaccio 13,-

Truffelmayonaise, oplegkaas, rucola & pittenmix

### Rouleaux van roodbaars 13,-

Spinazie, gepofte biet & komkommer

### Wortel terrine 13,- vegan

Chai crème, mizuna & sinaasappel

### Pata Negra 13,-

Brioche, roomkaas, knoflook, balsamico & paprika

### Burrata 13,-

Coeur de Boeuf, pesto, rucola, pittenmix & brood

### Paprikasoep 8,- vegan

Ras el hanout, citroen & brood  
(boter 0,50)



## Nagerechten

### Earl grey panna cotta 9,-

Amaretti, citrus & pure chocolade

### Ananas & kokos 9,- vegan

Malibu, mango sorbet, pecannoten, gemarineerde ananas & mango gel

### Flan patissier 9,-

Rabarber compote, verse aardbeien & sorbet

### Kaasplankje 3 of 4 stuks 9,-/13,-

Appelstroop & walnoten

### Espresso martini 11,-



## Hoofdgerechten

### Steak 23,-

Seizoensgroenten, Madeirajus & Karels Bio Friet

### Gestoofde lamsschenkel 23,-

Saffraan risotto & gepofte tomaat

### Vis van de dag 23,-

Met wisselend garnituur

### Geroosterde bloemkool 23,- vegan

Truffelsaus, seizoensgroenten, gerookte amandel & aardappel

### Chèvre 23,-

Fregola, groene asperges, biet & sjalot

### Runderburger 19,-

Dragonmayonaise, cheddar, zoetzure groenten, little gem, tomaat & Karels Bio Friet

### Beyond meat burger 19,- vegan mogelijk

Sriracha mayonaise, cheddar, zoetzure groenten, little gem, tomaat & Karels Bio Friet

## Sides

### Karels Bio Friet 5,-

Met huisgemaakte mayonaise

### Zomerse groenten 4,50

### Groene salade 4,25

### Mayonaise 0,50

### Truffelmayonaise 0,50

### Glutenvrij brood + 1,-