

## LUNCH MENU

Wilt u liever wat uitgebreider lunchen?  
Laat u dan verrassen door de chef.

2 gangen lunch menu 34.00

3 gangen lunch menu 39.00

### Wijnarrangement

Half glas 4.00 | heel glas 6.90

### Bijgerechten

Huisgemaakt brood p.p. 2.00

Friet met cajunkruiden 4.00


Gebakken eendenlever 7.90

## LUNCH

Briochebrood steak tartaar 12.00  
getoast | rundvlees | rucola | pesto | rabarber

Briochebrood pulled zalm 12.00  
getoast | hangop | komkommer | courgette

Salade geroosterde kip 15.00  
gemarineerde groenten | zuurkool van venkel |  
notenmelange | frisse dressing | brood met boter

Gemarineerde watermeloen  15.00  
36 uur gegaard | sojadressing |  
Tempura crunch | dulze | wasabi-ijs

Rustieke bol avocado  16.00  
geroosterd | citroen | gepocheerd ei |  
sesamzaad | geitenkaas


Rustieke bol pata negra 18.00  
gemarineerde groente | zoete ui |  
gepocheerd ei

Sticky chicken waffle 19.00  
krokante kip | wafel | ahornsiroop | bacon |  
sriracha mayonaise

## BITES

Pata negra 9.50  
dungsmeden | 50 gram

Te Koop popcorn 2.80  
gekruid met onze huisblend

Popcornfalafel  6.50  
8 stuks | maïs | lavas | koriander | rode peper |  
yoghurtsaus met groene peper en citroen

Gamba's in het look 6.50  
4 stuks | pangebakken | knoflookolie |  
groene kruiden

Lolly van tonijn 9.50  
6 stuks | furikake | wasabi-mayonaise

Kleine tomatensoep  6.50  
Hollandse tomaat | room

Kleine bisque 7.50  
strandkrabben | garnalen

Kleine kokossoep 6.50  
gember | sereh | rode peper | paksoi

Huisgemaakt brood p.p. 2.00  
wisselende boter | olijfolie | zeezout

Runderbitterballen 7.50  
6 stuks | truffelmayonaise

Borrelplank 18.50  
runderbitterballen | truffelmayonaise |  
huisgemaakt brood | 3 soorten kaas | zoete  
uiencompote | notenmelange | pata negra

Dieetwensen en/of allergieën?

Geef het aub aan bij de bediening