

Starters & Voorgerechten

Vanaf 11,50

Charcuterie, dingesneden vleeswaren uit Europa voor de borrel
3 of 6 tijgernalen, krokant gebakken, met pittige saus en maisbrood
Rundercarpaccio met truffelcrème, pijnboompitten en Parmezaanse kaas. Chef's tip: ook lekker met een paar roosjes zalm erbij!
Schotse gerookte zalm met olijven en limoenmayonaise
Gerookte eendenborst met rode-uien compote en dragon
Verse tonijncarpaccio met sesam en limoendressing

Hoofdgerechten

Vanaf 26,95

Slagerstrots biefstuk met volle rode wijnsaus
Varkenshaas met romige pepersaus
Gekarameliseerde eendenborst met rode wijnsaus
Lamslende van Nieuw-Zeelands lamsvlees
Lamsrack van Nieuw-Zeelands lamsvlees
Tournedos van rund, met rode wijnsaus
Kalfsvlees van de dag, informeer het personeel!
Vis, vangst van de dag
Vegetarisch, inspiratie van de chef

— Informeer naar de gerechten buiten de kaart! —
— Voor wijnadvis, vraag naar onze wijnmeester! —

Desserts

Vanaf 10,50

Crème brûlée met vanille ijs
Chocolademousse met karamel, amandelen en ijs
Lava cake met vanille ijs
Toetje Bommels', vanille ijs, karamel en gekarameliseerde walnoten
Kaasplank, 5 verschillende kazen met garnituur en toast

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een bijgerecht van rijst of aardappelen en een garnituur van groenten. Daarnaast is het mogelijk om een portie ambachtelijke frieten erbij te bestellen.

Heeft u een intolerantie of allergie? Laat het ons dan weten zodat wij u kunnen adviseren.