

Menukaart

VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO - TRUFFELMAYONAISE	10
STEAK TARTAAR - GEKONFIJT EI	10
TONIJNCARPACCIO - WASABIMAYONAISE	12
PAPADUM FOREL - DILLECRÈME & TOMATENCONCASSÉ	10
BRUSCHETTA 	9
QUICHE - MEDITERAANS 	8,50

SOEPEN



RUNDERBOUILLON - SOEPVLEES	5,50
ASPERGESOEP - HAM & EI	5,50
SOEP VAN DE DAG	5,50



HOOFDGERECHTEN

ASPERGES TRADITIONEEL	20
KALFSLONGHAAS MET JAPANSE LAK (ROSÉ GESERVEERD) - KAFFIR-KOKOSNOEDELS	21
VARKENSrack - BEARNAISESAUS & GEPOFTE AARDAPPEL	21
PARELHOEN - KIPPENJUS & SPINAZIEPUREE	18
ZALMFILET - WITTE WIJNSAUS EN PARELCOUSCOUS	22
RENDANG VAN SPITSKOOL - KAFFIR-KOKOSSAUS & MANGO 	17,50
TAGLIATELLE ASPERGES - ROOMSAUS 	20

NAGERECHTEN

CHEESECAKE - PISTACHE	9
MELOENDESSERT - PARFAIT & INGELEGDE BOLLETJES MELOEN 	9
CHOCOLADE CRÈME BRÛLÉE - SEIZOENSFRUIT 	9
MOJITO DESSERT	9
PORNSTAR MARTINI PAVLOVA 	9

Menu

STARTERS



BEEF CARPACCIO - TRUFFLE MAYONNAISE	10
STEAK TARTARE - CANDIED EGG YOLK	10
TUNA CARPACCIO - WASABI MAYONNAISE	12
SMOKED TROUT PAPADUM - CREAM OF DILL & TOMATO CONCASSÉ	10
BRUSCHETTA 	9
QUICHE - MEDITERRANEAN 	8,50

SOUPS

BEEF BROTH	5,50
ASPARAGUS SOUP - HAM & EGG	5,50
SOUP OF THE DAY	5,50



MAIN COURSES

ASPARAGUS - TRADITIONAL DUTCH WAY	20
VEAL TENDERLOIN JAPANESE STYLE (MEDIUM SERVED) - KAFFIR-COCONUT NOODLES	21
RACK OF PORK - BEARNAISE SAUCE & BAKED POTATO	21
GUINEA FOWL - CHICKEN GRAVY & SPINACH MASH	18
SALMON FILLET - WHITE WHINE SAUCE & PEARL COUSCOUS	22
CABBAGE RENDANG - KAFFIR-COCONUT SAUCE & MANGO 	17,50
ASPARAGUS TAGLIATELLE 	20

DESSERTS

CHEESECAKE - PISTACHIO	9
MELON DESSERT 	9
CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE - SEASONAL FRUIT 	9
MOJITO DESSERT	9
PORNSTAR MARTINI PAVLOVA 	9