

Menukaart

VOORGERECHTEN

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

SOEPEN

RUNDERBOUILLON - SOEPVLEES	5,50
GROENTEBOUILLON 	5,50
SOEP VAN DE DAG	5,50



HOOFDGERECHTEN

KALSFLONGHAAS MET JAPANSE LAK (ROSÉ GESERVEERD) - KAFFIR-KOKOSNOEDEL	20
VARKENSACK - BEARNAISESAUS & GEPOFTE AARDAPPEL	19
PARELHOEN - KIPPENJUS & SPINAZIEPUREE	18
ZALMFILET - WITTE WIJNSAUS EN PARELCOUSCOUS	22
RENDANG VAN SPITSKOOL - KAFFIR-KOKOSSAUS, PAKSOI & MANGO 	17,50
RAVIOLI SPINAZIE & RICOTTA - GEPOFTE PAPRIKASAUS 	17,50

NAGERECHTEN


CHEESECAKE - PISTACHE	9
MELOENDESSERT - PARFAIT & GEMARINEERDE BOLLETJES MELOEN 	9
CHOCOLADE CRÈME BRÛLÉE - SEIZOENSFRUIT 	9
MOJITO GRANITÉ 	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
BRUCHETTA 	9
QUICHE - MEDITERRANEAN 	8,50

SOUPS




BEEF BROTH	5,50
VEGETABLE BROTH 	5,50
SOUP OF THE DAY	5,50



MAIN COURSES

VEAL TENDERLOIN JAPANESE STYLE (MEDIUM SERVED) - KAFFIR-COCONUT NOODLES	20
RACK OF PORK - BEARNAISE SAUCE & BAKED POTATO	19
GUINEA FOWL - CHICKEN GRAVY & SPINACH MASH	18
SALMON FILLET - WHITE WINE SAUCE EN PEARL COUSCOUS	22
CABBAGE RENDANG - KAFFIR-COCONUT SAUCE, BOK CHOY & MANGO 	17,50
RAVIOLI SPINACH & RICOTTA - PAPRIKA SAUCE 	17,50

DESSERTS

CHEESECAKE - PISTACHIO	9
MELON DESSERT - PARFAIT & MARINATED MELON 	9
CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE - SEASONAL FRUIT 	9
MOJITO GRANITÉ 	9
PORNSTAR MARTINI PAVLOVA 	9