

Laat u verrassen door de chef: wisselend -2 gangen lunchmenu 29,50

### Lunch

Steak Tartaar I Brasserie style (rauw ) I friet 16,50  
Lunchplank I mini pomodori soep I salade zalm I mini kroketjes I steak tartaar 16,50  
Black Angus burger I Koreaanse koolsalade I kimchimayonaise I friet 24,50  
Gebakken gamba's I chili-knoflook I friet 22,50

### Broodjes

Carpaccio I truffelmayonaise I pijnboompitjes I Parmezaanse kaas 13,00  
Twee kroketten I grove mosterd saus 12,50  
Sandwich gerookte zalm I saus Andalouse 16,50  
Club sandwich I gerookte kip I kaas I spek I tomaat 16,00  
Croissant I gerookte eend I biet I kersen I hazelnoot 15,50  
Puccia I Parmaham I burrata I tomaat I balsamico 16,50  
Uitsmijter drie eieren I spek I kaas I tomaat **V** 12,50

### Salades

Salade geitenkaas in Parmaham I watermeloen I citrus **V** 18,00  
Salade carpaccio I truffelmayonaise I pijnboompitjes I Parmezaanse kaas 17,00  
Ceasar salade I gefrituurde kip I pecorino I ansjovis I ei 18,00

### Soep

Pomodorisoep **V** 8,00  
Soep van de chef 9,00

### Zoet

Gebak van het moment 4,75  
Zoete lekkernijen 6,75  
Drie kazen van het kaasatelier 13,50  
*Vraag naar de mogelijkheden voor desserts*

### Supplement

Zoete aardappel friet I truffelmayonaise 5,75  
Friet I mayonaise 4,00

**V** = vegetarisch of vegetarisch te bestellen

*Gelieve allergenen en dieetwensen bij reservering aan te geven, één rekening per tafel.*

## Dinerkaart

Laat u verrassen door de chef: wisselend 3-gangenmenu 47,50  
Tip: ook uit te breiden met onze kazen!

### Shared aperitief hapjes

Olijven	4,75
Pata Negra de Cebo (60 gram)   grissini   truffelolie	11,00
4 gefrituurde gyoza's   Thaise gamba   sesam kip	9,75
Rustiek broodje   seizoensboter   tapenade   aioli   prijs per persoon	2,50

### Voorgerechten

Steak Tartaar (rauw)   Brasserie style	15,50
Italiaanse Steak Tartaar (rauw)   burrata   pesto   tomaat	16,50
Carpaccio   truffelmayonaise   pijnboompitjes   Parmezaanse kaas	15,00
Tartaar van tomaat   basilicum granite   oude balsamico <b>V</b>	15,00
Gemarineerde tonijn   watermeloen   ponzu   Hollandse garnalen	16,50
Gerookte eendenborst   kersen   zomerbiet   hazelnoot	16,50
Pomodori soep <b>V</b>	8,00
Soep van de chef	9,00

### Hoofdgerechten

Steak Tartaar* (rauw)   Brasserie style	24,00
Gebakken gamba's*   chili-knoflook   salade	24,50
Artisjok barigoule   burrata   tomaat   olijven   roseval <b>V</b>	23,50
Vis van de afslag   nage van wortel   zeevruchten	26,50
Kalfsentrecote   roseval   salie	29,50
Black Angus burger*   Koreaanse koolsalade   kimchimayonaise	24,50
Dry aged ribeye * 250 gram   groenten   pesto	36,50
Beef spies   sojasaus   jasmijnrijst   komkommersalade	24,00
Chef's Choice Meat Platter*   groenten   prijs per persoon	35,00

*Vanaf 2 personen te bestellen*

**Hoofdgerechten met \* worden geserveerd met friet**

### Supplement

Zoete aardappel friet   truffelmayonaise	5,75
Friet   mayonaise	4,00

### Desserts

Yoghurt panna cotta   aardbei   rabarber   merengue	9,25
Chocolademousse   sorbetijs   bramen   munt	9,25
Dame Blanche   vanille-ijs   slagroom   chocoladesaus	9,25
Zoete lekkernijen	6,75
Sweets for two   grand dessert voor 2 personen	23,00
Selectie kazen van het kaasatelier   kletzenbrood	16,50
Espresso Martini	11,50
Speciale koffie   koffie met likeur en slagroom	8,25

**V** = vegetarisch

*Reserveringen zijn uitsluitend mogelijk voor binnen. Ons terras is tijdens openingstijden vrij toegankelijk op basis van inloop. Wij hanteren één rekening per tafel. Gelieve allergieën en dieetwensen bij uw reservering aan ons door te geven. Onze gerechten zijn met zorg samengesteld. Ingrediënten kunnen desgewenst worden weggelaten, maar niet worden vervangen. Frietjes zijn apart bij te bestellen als supplement indien dit niet bij het gerecht word geserveerd.*