




Om samen te beginnen

DESEMBROOD  **p.p. 1.75**

met onze huisgemaakte
kruidenboter en aioli

BRUSCHETTA  **p.p. 3.50**

toast met tomaat, knoflook,
sjalot en basilicum

FLAMMKUCHEN

Klassiek: spek, rode ui, tijm **8.50**

Vis: zalm, crème fraîche, limoen, avocado **9.50**

Vegetarisch: feta, tomaat en courgette **8.50**

Soepen

THAISE KERRIESOEP **7.00**

kippendij, lente-ui, paksoi, taugé

VISSOEP MET ROUILLE **7.00**

variatie aan vissoorten, schaal- en
schelpdieren

TOMATO CLASSIC **6.00**

romige tomatensoep met
huisgemaakte balletjes

Voorgerechten

DUO VAN ZALM **12.50**

wrap en mousse, salade van quinoa met
limoen, zoetzure groenten

CARPACCIO VAN RUND **12.50**

pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes,
salade. **Supplement:** geschaafde eendenlever **+6.50**

POKÉ BOWL ZALM EN TONIJN **14.50**

rijst, komkommer, taugé, sojaboontjes,
avocado, nori, soja, sesam, limoen

PARMAHAM MET MELOEN **12.50**

12 maanden gerijpt, Cantaloupe meloen,
mini mozzarella, basilicum

VITELLO TONNATO 'BRABANTSE LAND' **11.50**

kalfsvlees, tonijnmayonaise, appelkappers,
trostomaat, Parmezaanse kaas

PALING MET TOAST **14.50**

gerookte paling, rode biet, roomkaas,
komkommer en radijs

MEXICAANSE SALADE  **12.50**

avocado, paprika, kidneybonen, mais,
tortilla chips

KLASSIEKE CAESAR SALADE **12.50**

met gegrilde kip, gepocheerd ei, tomaatjes,
croutons, ansjovis, Caesardressing

BIETENSALADE  **9.50**

met roomkaas, feta en balsamico dressing

POKÉ BOWL BUIKSPEK **12.50**

gelakt, rijst, komkommer, wortel,
cashewnootjes, hoisin, limoen, miso

VOL-AU-VENT **12.50**

pasteitje, kippendijen ragout,
paddenstoelen, peterselie

Voorgerechten om te delen - vanaf 2 personen

VLEESPLANK **p.p. 9.50**

proeverij van diverse charcuterie o.a.
worst, ham en gedroogde specialiteiten

VISPLANK **p.p. 11.50**

proeverij van diverse specialiteiten
uit het water

COMBI VIS EN VLEESPLANK **p.p. 10.50**

combinatie van bovenstaande planken



Hoofdgerechten

Geserveerd met een huisgemaakte salade en verse frieten

DORADEFILET 22.50

'gevuld' met pasta, pesto, gedroogde tomaat, kruidenolie

ENTRECÔTE VAN AUSTRALISCHE 32.50

BLACK ANGUS

graan gevoerd, rode wijnsaus, seizoensgroenten

PARELHOEN SUPRÊME 19.50

langzaam gegaarde filet, gestoofde spitskool, Madeira jus

ZEEBAARSFILET 21.50

romige kreeftenjus, Ouzo, kritharaki pasta, gegrilde courgette en paprika

DUO VAN LAM 22.50

langzaam gegaarde schouder, kotelet, knoflook, tijm jus, seizoensgroenten

ZALM 19.50

met Hollandaisesaus en seizoensgroenten

BIEFSTUK 24.50

met pepersaus, rode wijnsaus of paddenstoelen roomsaus en seizoensgroenten

GAMBA PIRI PIRI 20.00

Spaanse peper, knoflook, peterselie, zoetzure komkommer en mihoen

VARKENSHAAS 21.50

met paddenstoelen roomsaus en seizoensgroenten

COUSCOUS 17.50

grove couscous met geroosterde groenten en kruidenolie

Voor de kids

Tomatensoepje 3.50

Carpaccio 8.50

Gerookte zalm 9.50

Satéspies met frietjes en appelmoes 9.50

Frikandel/kroket met frietjes en appelmoes 8.50

Kibbeling met frietjes en appelmoes 9.50

Feestelijke kindertoetje 3.75

Desserts

SCROPPINO 7.50

sorbetijs van citroen, prosecco, wodka

KLASSIEKE FRUIT SORBET 7.50

vers fruit, vruchten coulis, sorbetijs

TRIO VAN CHOCOLADE 7.95

huisgemaakte mousse, brownie en chocolade ijs

LAMMETJES VLAAI 7.00

witte chocolade, harde wener deeg, sorbetijs

HANGOP 6.50

uitgehangen Griekse yoghurt, bosvruchtencoulis, aardbeiensorbet

TIRAMISU 7.95

gemaakt op Brabantse Land wijze

DESSERT PROEVERIJ 9.50

laat je verrassen door onze chef met een variatie aan mini desserts

DAME BLANCHE 7.50

vanille-ijs met warme chocoladesaus uitgeschonken door onze bediening

KAAS 14.50

5 gerijpte kazen met garnituren