



# DINER


---

APERITIEF	Cava, Rosé Cava, Prosecco 0.0	5.50
-----------	-------------------------------	------

---

BEGINNERS		
RICOTTA 		9.95
<i>Italiaanse zachte kaas met courgette, biet, ui, cashew</i>		
MILLE-FEUILLE 		10.95
<i>aardappeltaartje met truffel en shiitake paddenstoelen</i>		
NEUSJE VAN DE ZALM		12.95
<i>huisgerookte zalm op drie manieren bereid: smokey, biet en gin-lemon</i>		
CARPACCIO BRABANTSE LAND		12.00
<i>carpaccio van rund, piccalilly, gruyèrekaas, gerookte amandelen, rucola</i>		
CANTALOUPE MELOEN		10.95
<i>Coppa di Parma, watermeloen, bieslook</i>		
STEAK TARTAAR		11.95
<i>tomaat, tabasco, baharat kruiden</i>		
GAMBA'S IN LOOK		12.95
<i>rode peper, knoflook, olijfolie</i>		
SHARED PLATTER (vanaf 2 personen)		12,50 p.p.
<i>door de chef samengestelde selectie van diverse voorgerechten</i>		

---

SOEPEN		
SOEP VAN HET MOMENT	<i>vraag naar onze soep van het moment</i>	7.50
POMPOENSOEP	<i>koriander, pinda, bosui </i>	7.50
PASTINAAKSOEP	<i>peer, kastanjechampignons, walnoot </i>	7.50

---

# DINER

---

## HOOFD

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten en seizoensgarnituur*

BONELESS RIBS	19.95
<i>Ibericovlees van de Big Green Egg afgelakt met een sweet en spicy ketjapsaus</i>	
INDIASE CURRY 	22.50
<i>rijst, zoete aardappel, kikkererwten, gember</i>	
RIB-EYE STEAK 'CARPACCIO STYLE'	24.95
<i>Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten, truffelsaus</i>	
PASTA DI MARE	22.95
<i>pasta met gamba's, zalm, pesto, pijnboompitten</i>	
GEPOFTE COURGETTE 	17.95
<i>couscous, tijm, knoflook, gekarameliseerde ui</i>	
KALFSOESTER	21.95
<i>truffeljus, gebakken witlof, stampotje van rucola</i>	
BLACK ANGUS BURGER	18.95
<i>van de Big Green Egg met tomaat, rode ui, jalapeno, gesmolten cheddar</i>	
KABELJAUWHAASJE	24.95
<i>safransaus, sugarsnap, bospeen, mousseline</i>	
AJAM PANGANG	19.95
<i>Chinees geroosterde kippendijen, taugé, rode peper, atjar, nasi goreng</i>	
LAMSFILET	26.95
<i>honingmarinade, knolselderij, mais, cranberries</i>	

# DINER

---

## HOOFD

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten en seizoensgarnituur*

SHARED PLATTER (vanaf 2 personen) <i>door de chef samengestelde selectie van diverse hoofdgerechten</i>	24.95 p.p.
STEAK VAN DE WEEK <i>door de chef geselecteerde steak</i>	Dagprijs
CATCH OF THE DAY <i>door de chef geselecteerd visgerecht</i>	Dagprijs
SURF & TURF <i>combinatie van vlees en vis door de chef geselecteerd</i>	Dagprijs

---

## BIJGERECHTEN

Zoete aardappelfrietjes	5.50
Frisse huisgemaakte salade	4.50
Gebakken champignons	3,00
Portie extra frietjes	4.50

---

# DESSERTS

---

TOFFE PEER	9.50
<i>amandelspijs, vanillesaus, bladerdeeg</i>	
KOFFIEDIK KIJKEN	8.50
<i>koffiemousse, mascarpone parfait met amaretto,, hazelnoot ganache, karamelsaus</i>	
PORNSTAR PANNA COTTA	8.50
<i>passievrucht, citroen, krokantje van pistache</i>	
AUTUMN BROWNIE	9.50
<i>pompoen, hazelnoot, witte chocoladesaus</i>	
OOGAPPELTJE VAN DE CHEF	8.50
<i>smashed appeltaart, kaneelijs, meringue, pecannoten</i>	
SHARED DESSERT (vanaf 2 personen)	8.50 p.p.
<i>door de chef samengestelde selectie van diverse nagerechten</i>	
SAY CHEESE!	12.75
<i>diverse kazen met kletzenbrood, walnoten, balsamico, vijgen</i>	

---

## HEERLIJKE AFSLUITERS

ESPRESSO MARTINI	<i>vodka, tia maria, espresso</i>	8.50
CARAMEL TEMPTATION	<i>koffie, karamelsiroop, slagroom, karamelblokjes</i>	4.75
CRUNCHY HAZEL	<i>koffie, hazelnootsiroop, slagroom, pinda krokant</i>	4.75
CHOCOLATE COOKIE	<i>koffie, cookiesiroop, slagroom, chocoladecrunch</i>	4.75
BUITENLANDSE KOFFIES	<i>Irish, French, Italian, Spanish, Scottish</i>	6.50
SWEET PLATTER (vanaf 2 personen)		6.50 p.p.
<i>diverse zoete, huisgemaakte lekkernijen bij de koffie/thee</i>		

---