

VOORGERECHTEN

- Bread and Dips** 2 personen **8⁵⁰**
Bierbostelbrood met kruidenboter, tapenade en hummus
- Velouté** **7⁹⁵**
Van jonge kropsla met gemarineerde komkommer, croutons en crème fraîche
- Poké bowl** ✓ **12⁷⁵**
Met avocado, edamame, sushi rijst, wagame, knapperige nori kroepoek en Japanse mayonaise
Supplement gemarineerde rauwe zalm + €4.75
Ook als hoofdgerecht te verkrijgen + € 4.45
- Crushi** ✓ **13⁵⁰**
Krokante sushi met lamellen gember, sojasaus, wagame en wasabimayonaise
- Salmon tartar** **11⁹⁵**
Van licht gerookte L'Empereur zalm met frisse couscousalade en limoenmayonaise
- Beef Carpaccio** **15⁹⁵**
Carpaccio van natuurvlees entrecôte met Parmezaan, kappertjes, balsamico en notensla

HOOFDGERECHTEN

- Marinated Chicken Satay** **17⁵⁰**
Met Beter Leven label, huisgemaakte atjar, cassave kroepoek, pindasaus en cashewnoten
- Beyond Burger** ✓ **19⁹⁵**
Op een pretzel bun met plantaardige cheddar, zoetzure ui, Mississippi bbq saus en huisgemaakte antiboise van tomaat
- Truffle Mushroom Risotto** ✓ **21⁵⁰**
Smeuïge truffelrisotto rijkgevuld met paddenstoelen van het seizoen en plantaardige kaas
- Queen's steak** **24⁹⁵**
Gebakken rundersukade gelakt met een jus van appelstroop en rode port gratin van aardappel met Utrechtse grachtenkaas en licht gekonfijte zuurkool
- Fish of the season** **24⁹⁵**
In soja gemarineerde witvis van het seizoen met een chutney van verse mango, papaja en milde pepers, hoisinsaus parelcouscous en knapperige papadum

BIJGERECHTEN

- French Fries** **5⁰⁰**
Van "Man met Friet" met mayonaise
- Side salad** **5⁰⁰**
Frisse seizoen salade

NAGERECHTEN

Sluit uw diner af met onze dessertparade! Geniet van de heerlijke dessert keuzes die bij u aan de tafel worden gepresenteerd, zodat u één of meerdere desserts per persoon kunt kiezen!

Mousse van marshmallows

Met gebrande kokosnippers

5⁰⁰

Chocolate surprise

Quenelles van chocolade, mango, brunoise en een kletskep van mint

5⁰⁰

Crème brûlée

Van Goudse stroopwafels

5⁰⁰

Sorbet

Twee smaken met gedroogde framboos

5⁰⁰

Panna Cotta

Met bosvruchten compote

5⁰⁰

Raspberry tartlet ✓

Bodem van gepofte rijst met frambozen mousse

5⁰⁰

LAAT U VERWENNEN!

3-GANGEN MUSICAL MENU

37⁵⁰

3-GANGEN MUSICAL MENU KIDS

19⁹⁵

Speciaal voor u stelt de chef
een 3-gangen musical menu samen

WIJNEN

Witte wijnen

	Glas	Fles
Codex Chardonnay	5 ⁷⁵	32 ⁵⁰
Winzer Krems Grüner Veltliner	6 ²⁵	35 ⁰⁰

Rosé & Zoet

Josselin Rosé	6 ⁰⁰	32 ⁵⁰
Kroneland (zoet)	5 ⁷⁵	35 ⁰⁰

Rode wijnen

Gérard Bertrand Bocada Grenache Rouge	5 ⁷⁵	32 ⁵⁰
Laroche La Chevalière Pinot Noir	6 ²⁵	35 ⁰⁰

Sparkling

Vallformosa Cava		
Fest Brut Penedès	6 ⁵⁰	35 ⁰⁰
Veuve Clicquot Champagne		85 ⁰⁰

Wilt u informatie over allergenen? Vraag onze medewerker(s). Onze gerechten worden bereid in een ambachtelijke keuken en kunnen derhalve sporen van allergenen bevatten.