

Voorgerechten

- Memphis bread** 2 personen **8.50**
Bierbostelbrood met kruidenboter, tapenade en hummus
- Pumpkin Soup** ✓ **7.95**
Pompoensoep met een surprise crème
- Poké bowl** ✓ **12.75**
Met avocado, edamame, sushirijst en soyadressing
Supplement gemarineerde rauwe zalm + €4.75
Ook als hoofdgerecht te verkrijgen + € 4.45
- Classic Waldorf Salad** ✓ **11.95**
Met bleekselderij, appel, walnoten en honing-mosterddressing
Ook als hoofdgerecht te verkrijgen + €4.80
- Beetroot Surprise** ✓ **11.95**
Bieten plate cous-cous met geitenkaas crème
- Beef Carpaccio** **15.95**
Carpaccio van natuurvlees met Parmezaan, kappertjes, pijnboompitten en piccalillydressing

Hoofdgerechten

- Marinated Chicken Satay** **17.50**
Met Beter Leven label, huisgemaakte atjar, cassave kroepoek, pindasaus en cashewnoten
- Tennessee State Burger** ✓ **19.95**
Beyond Burger, met cheddar, zoetzure ui, Mississippi bbq saus en huisgemaakte koolsla
- Truffle Mushroom Risotto** ✓ **21.50**
Smeuïge truffelrisotto rijkgevuld met seizoenschampignons en little gem sla
- The Best Steak** **24.95**
Van natuurvlees met whisky-roomsaus en gepofte cherry tomaat
- North Sea Codfish** **24.95**
Kabeljauwfilet met tomatenchutney, gele currysous en seizoen groenten

Bijgerechten

- French Fries** **5.00**
Van "Man met Friet" met mayonaise
- Side salad** **5.00**
Frisse seizoen salade

Nagerechten

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

Nashville Cotton Candy Brulee Brulee van Oreo met suikerspin	5.00
Baked Alaska Parfait van speculoos en framboos met meringue druppels	5.00
Dark&White Mousse Chocolade en citrus mousse	5.00
Nutbush Banana Pudding Bananenpudding met gebrande banaan en rietsuiker	5.00
Fruit with Five Spices Sabayon Vers fruit met sabayon van five spice kruiden en mini marshmallows	5.00
Chocolate Cones Choco hoorntjes gevuld met slagroom en chocolade truffel	5.00

Laat u verwennen!

**3-gangen
Musical Menu**
34,95

**3-gangen
Musical Menu kids**
19,95

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

Wijnen

Witte wijnen	<i>Glas</i>	<i>Fles</i>
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.