

## Voorgerechten

**CREAMY CORN SOUP** ✓ 8<sup>25</sup>  
Maïsoep met brioche croutons, crème fraîche en bieslook

**SWEET POTATO SALAD** ✓ 13<sup>25</sup>  
Met kruidensalsa, krokante ui, zure room en veldsla  
Supplement kip 5<sup>50</sup>

**CRUSHI** ✓+ 15<sup>25</sup>  
Krokante sushi met lamellen gember, sojasaus, wagame en wasabimayonaise

**SHRIMP COCKTAIL** 13<sup>50</sup>  
Garnalencocktail met zeewier kaviaar, gekookt ei, cocktailsaus en schuim van schaaldieren

**BEEF CARPACCIO** 16<sup>50</sup>  
Dungesneden natuurvlees runderlende met Parmezaan, rucola, hazelnoot en truffelmayonaise

## Bread and dips

2 personen 8<sup>50</sup>  
Botanische kruidenboter, tomatensalsa en pompoenhumus

✓ - Vegetarisch

✓+ - Vegan

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

## Hoofdgerechten

**MARINATED CHICKEN SATAY** 18<sup>95</sup>  
Met huisgemaakte atjar, gebakken rijst, kroepoek en pindasaus

**BUTCHER BURGER** ✓ 17<sup>95</sup>  
Brioche bol, barbecuesaus, tomaat, augurk en uiencompote

**TRUFFLE MUSHROOM RISOTTO** ✓ 21<sup>95</sup>  
Smeuige truffelrisotto rijk gevuld met paddenstoelen van het seizoen en Parmezaanse kaas (ook ✓+ mogelijk)

**STEAK AND STEW** 25<sup>50</sup>  
Diamanthaas en stoof in rode wijnjus, spitskool en knolselderijcrème

**SEA BASS** 25<sup>50</sup>  
Met honing-sojasaus, Singapore noedels met garnalen, pittige mangosalade en chili chutney

## Bijgerechten per 2 personen

**FRENCH FRIES** 5<sup>25</sup>  
Van "Man met Friet" met mayonaise

**SIDE SALAD** 5<sup>25</sup>  
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 een of meerdere desserts per persoon kunt kiezen!

**COCONUT MOUSSE** 6<sup>00</sup>  
Met tropisch fruittartaar en geroosterde kokos

**CHOCOLATE PRALINE MOUSSE** 6<sup>00</sup>  
Met praline crunch

**CREME BRULEE** 6<sup>00</sup>  
Met sinaasappel marmelade

**SORBET** 6<sup>00</sup>  
Keuze uit bramensorbet met bramen-tijmcompote ✓+, vanillerooms met witte chocolademousse of passie-yoghurt sorbet met tropisch fruit

**MINI TARTLET** 6<sup>00</sup>  
Keuze uit cheesecake met framboos, chocolade met truffel of appel met kruimel

**POACHED PEAR** 6<sup>00</sup>  
Met boerenyoghurt en kruidenkoek toast

## Laat u verwennen!

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

**MUSICAL MENU** 39<sup>95</sup>  
**MUSICAL MENU KIDS** 19<sup>95</sup>

## Witte wijnen

**CODEX CHARDONNAY**  
Glas 6<sup>00</sup> Fles 33<sup>95</sup>

**XANADU CIRCA 77 SAUVIGNON BLANC-SÉMILLON**  
Glas 6<sup>25</sup> Fles 35<sup>95</sup>

**PASQUA BLACK LABEL PINOT GRIGIO**  
Glas 6<sup>50</sup> Fles 35<sup>95</sup>

## Rose & Zoet

**KLOSTERKRONE ZOET**  
Glas 5<sup>75</sup> Fles 35<sup>00</sup>

**LAROCHE LA CHEVALIÈRE ROSÉ**  
Glas 6<sup>00</sup> Fles 32<sup>50</sup>

**AGUSTINOS LATE HARVEST DESSERTWIJN**  
Glas 6<sup>25</sup> Fles 35<sup>00</sup>

## Rode wijnen

**LUIS FELIPE EDWARDS ALTO LOS ROMEROS MERLOT**  
Glas 6<sup>00</sup> Fles 33<sup>95</sup>

**PASQUA "MUCCHIETTO" PRIMITIVO PUGLIA**  
Glas 6<sup>25</sup> Fles 35<sup>95</sup>

**CARA NORD TEMPRANILLO**  
Glas 6<sup>50</sup> Fles 37<sup>50</sup>

## Sparkling

**FRITZ MÜLLER MÜLLER-THURGAU, ALCOHOLVRIJ**  
Glas 6<sup>25</sup> Fles 35<sup>00</sup>

**VALLFORMOSA CAVA ORIGEN BRUT RESERVA**  
Glas 6<sup>50</sup> Fles 35<sup>00</sup>

**VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE**  
Fles 87<sup>50</sup>