

DINER vanaf 17:30

KLEINE GERECHTEN / VOORGERECHT

Tiradito* van aardpeer met quinoa, zuring en bataat (VG) * op Japanse wijze gesneden, ceviche bereiding	8,50
Peruaanse causa* met kip, avocado, appel, chipotle peper * koude aardappelbereiding met limoen, kurkuma en pepers	9,50
Tartaar van biet en tomaat met oost indische kers, crème fraîche en vlierbloesem (V)	9,50
Courgette met romige burrata en miso dressing (V)	10,50
Carpaccio van rib-eye, mayonaise van champignon, bottarga, olie van lavas en geraspte citroen	12,50
Suggestie soep , geserveerd met brood en kruidenpesto (VG)	7,00

HOOFD

Kokos curry met krokante bloemkool, aardappel, kikkererwten, chai yoghurt en gegrilde pita (V)	17,50
Gestoomde ossenstaart met opgeklopte merg, gefrituurde quinoa en ansjovis, geserveerd met frietjes	19,75
Gefrituurde Noordzee vis en calamares met risotto van zwarte rijst, avocado crème en bagna cauda	19,50
Witte asperges met daslook, courgette, tofu en aardappelsalade met Japanse dressing (VG)	18,50
Pulled Duck in 5-spice met flensjes, hoisin-pindasaus, groenten julienne en koriander	17,50
Bouillabaisse van Noordzeevis (bijvangst) met rouille, brood en parmezaanse kaas	17,50

SIDES

Gecarameliseerde peentjes met gepofte knoflook dip	4,00
Tomatensalade met vlierbloesemazijn (VG)	4,00
Aardappelsalade met witte asperges en radijs (VG)	4,50
Verse friet met mayonaise	4,50

DESSERT

Warme ananas met kokosroom en ijs van groene peper & verse sereh uit de koepel (VG)	7,50
Kaasbordje met kletzenbrood en huisgemaakt mosterdfruit Boerencheddar, Robiola en Blue d'evert	10,50
Quinoa sorbet met crumble en koffie-tonka caramel (VG)	7,50