

Voorgerechten

Oester yuzu vinaigrette of rode wijn azijn	€4- per stuk
Pompoen met garnituur van pompoen	 €10,-
Tomaten soep bosui vlees	€12,-
Bieten carpaccio aceto balsamico pitjes	€12,-
Risotto truffel parmezaan	€12,-
Gerookte zalm komkommer wortel mosterd	€13,-
Tatatki teriyaki rode peper knoflook bosui	€13,-
Gamba pil pil knoflook	€13,-
Steak tartaar eigeel truffel mayonaise brioche	€14,-
Carpaccio truffel mayonaise rucola parmezaan pijnboompitten	€14,-

Eventuele allergieën geef dat dan door bij een van onze bedieningsmedewerkers!

gastrobar

1 9 1 0

Hoofdgerechten

VIS

Zeebaars bloemkool aardappel puree	€28,-
Zalm asperges mosterd dille saus	€29,50

VLEES

Spareribs huisgemaakte marinade	€24,-
Pittige kip rode peper knoflook	€24,50
Varkenshaas paddenstoelen peper jus	€28,-
Mixed grill 3 soorten vlees jus (per 2 personen te bestellen)	€28,50
Rib-eye puree rode wijn jus	€34,-
Sukade als biefstuk gebakken puree rode wijn jus	€34,-
Entrecote aardappel puree rode wijn jus	€34,-
Tournedos paddenstoelen spek rode wijn jus	€35,-
Oma's biefstuk brood kruiden jus	€36,-

VEGETARISCH

Tagliatelle truffel parmezaan	 €21,-
Risotto tomaat parmezaan rucola	 €21,-

Laat je verrassen door onze chef's
met een shared diner
(te bestellen vanaf 2 personen)

3 gangen €47,50

4 gangen €52,50

Desserts

IJs coupe aardbei vanille caramel stroopwafel	€10,-
Dame blanche vanille ijs chocolade saus	€10,-
Crème brûlée vanille crumble ijs	€12,-
Tiramisu	€13,-
Aardbeientaartje verschillende bereidingen van aardbei	€14,-
Chocolade ei gevuld met lekkere dingen uit de keuken	€12,- 1p. €20,- 2p.

Koffie's

Alle standaard koffie's	
Koffie of thee compleet bonbon's chocolade mousse huisgemaakte lekkernij	€11,-
Thee diverse thee soorten of gember of verse munt (+0,50)	€3,-
IJs koffie caramel chocolade maand speciaal	€11,-
Speciaal koffie Irish Italian French 1910	€11,-

