




Voorgerechten

Oester yuzu vinaigrette of rode wijn azijn	€4- per stuk
Paddenstoelen soep eekhoorntjes brood	 €11,-
Bieten carpaccio aceto balsamico pijnboompitten	 €12,-
Risotto tomaat parmezaan	 €12,-
Gerookte zalm wortel mosterd	€13,-
Tataki teriyaki rode peper knoflook bosui	€13,-
Gamba rode peper knoflook brood	€13,-
Steak tartaar eigeel truffel mayonaise brioche	€14,-
Carpaccio truffel mayonaise rucola parmezaan pijnboompitten	€14,-
Bisque kreeft gamba bosui	€15,-
Kalfswang puree gedroogde ham rode wijn jus	€18,-

 Vegetarische gerechten

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

gastrobar

1 9 1 0

Hoofdgerechten



VIS

Zalm puree Hollandaisesaus	€28,-
Kabeljauw bloemkool puree kreeften jus	€29,50

VLEES

Spareribs huisgemaakte marinade knoflook	€24,-
Varkenshaas paddenstoelen peper jus	€28,-
Mixed grill 3 soorten vlees jus (per 2 personen te bestellen)	€29,50 _{pp.}
Rib-eye puree rode wijn jus	€34,-
Entrecote puree rode wijn jus	€34,-
Eend rode kool sinaasappel rozemarijn	€35,-
Oma's biefstuk brood kruiden jus	€35,-
Tournedos paddenstoelen gedroogde ham rode wijn jus	€36,-

VEGETARISCH

Risotto bloemkool parmezaan rucola	 €21,-
Ravioli bos paddenstoelen parmezaan rucola	 €23,-

Shared diner

(te bestellen vanaf 2 personen)

3 gangen €47,50_{pp.}

4 gangen €52,50_{pp.}

Desserts

IJs coupe chocolade vanille caramel stroopwafel	€10,-
Dame blanche vanille ijs chocolade saus	€10,-
Crème brûlée kaneel appel ijs	€12,-
Tiramisu	€13,-
Chocolade explosie chocolade vers fruit crubles hangop ijs	€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,-
Warme chocolade melk plus (met slagroom (+0,50)) keuze uit: Baileys of likeur 43	€11,-
Speciaal koffie Irish Italian French 1910	€11,-

The
secret
ingredient

IS LOVE 