

voorgerechten

KOUD

zalm 13
radijs | sereh | gebrande mosterd

tataki style 14
entrecote | teriyaki | rode peper

tartaar 14
kaas | bieslook | komkommer

zeebaars 14
komkommer | dille | bergamot

carpaccio 14
parmezaan | truffel | pijnboompitten

WARM

buikspek 14
paling | appel | bloemkool

gamba 14
rode peper | knoflook | bosui

bloemkool 11
appel | sereh | kaas

SOEPEN

paddenstoel 11
wang | shiitake | beukenzwam

seizoen 12
seizoensgebonden

Volg je ons al op social media?

  @gastrobar1910

hoofdgerechten

VLEESGERECHTEN

rib eye 300 gram 34
seizoensgroenten | kruidenboter

tournedos 180 gram 33
sukade | seizoensgroenten | rode wijnjus

entrecote 250 gram 29
seizoensgroenten | pepersaus

varkenshaas 24
buikspek | paddenstoel | serranoham

lam 27
seizoensgroenten | rode wijnjus

VISGERECHTEN

zeebaars 28
aardappel | pastinaak | paddenstoel

kabeljauw 29
tortellini | hollandse garnalen | knol

VEGETARISCH

paddenstoelen risotto 19
kastanjechampignon | sjalot | parmezaan

tomaat risotto 19
zongedroogde tomaat | sjalot | parmezaan

Een culinaire wandeling
door de kaart. Laat je
verrassen door onze chefs.

3-gangenmenu	46
4-gangenmenu	49
5-gangenmenu	59
6-gangenmenu	69

Al onze hoofdgerechten
worden geserveerd met
verse friet uit eigen keuken

Een lekkere wijn bij uw diner?
Vraag naar onze wijnkaart

