

## À LA CARTE MENU

Bij dit menu kan er per gang een keuze gemaakt worden tussen de verschillende gerechten.

We starten de avond met een amuse en brood, daarna volgen de à la carte gerechten die op een mooie en stijlvolle wijze worden geserveerd.

Dit menu is uitsluitend per tafel te bestellen.

## VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

<b>Rundercarpaccio</b> Beef carpaccio	15,50
fleur du sel   macadamia   veldsla   pesto   Parmezaan	
<b>Livar paté met duo van kwartel</b> Livar pâté with duo of quail	16,50
chimichurri   sinaasappel   rode biet   cranberry	
<b>Gravad Lax</b> Gravad Lax	16,50
teriyaki   parelcouscous   meiknol   rode biet   sesam   saffraan	
<b>4 gemarineerde oesters</b> Marinated oysters	16,00
rode wijnazijn   yuzu	
<b>Coquilles</b> Scallops	16,50
pastinaak   venkel   hazelnoot   salie	
<b>Burrata</b>  Burrata	14,50
tomaat   appel   avocado   dragon   kaas	
<b>Paprika-tomatensoep (optie )</b> Paprika-tomato soup	7,00
mergballetjes   basilicum   Pecorino	
<b>Courgettesoep (optie )</b> Courgette soup	7,00
garnaaltjes   zwarte knoflook   amandel	

## VERRASSINGSMENU

Liefhebber voor het verrassingsmenu, maak je dan op voor een avond vol verrassingen. Dit menu bestaat uit 3, 4 of 5 gangen.

We starten de avond met een amuse en brood.

Een bijpassend wijntje, fijn gezelschap én heerlijk eten: dé perfecte avond uit.

<b>3-gangen menu</b>	<b>42,50</b>
<b>4-gangen menu</b>	<b>52,50</b>
<b>5-gangen menu</b>	<b>59,50</b>

Dit menu is uitsluitend per tafel te bestellen.

## HOOFDGERECHTEN

<b>Gebakken ossenhaas</b> Baked beef tenderloin	34,50
seizoensgroenten   mousseline   truffel   gekarameliseerde knoflook   bladgoud	
<b>Gegrilde kalfsentrecote</b> Grilled veal entrecote	25,50
seizoensgroenten   mousseline   basilicum   peterselie   Parmezaan   bearnaise	
<b>Gebakken zeebaars</b> Baked sea bass	26,50
seizoensgroenten   mousseline   citroengras   sesamrijstpapier   knoflook	
<b>Gevulde puntpaprika</b>  Stuffed pointed pepper	19,50
orzo   jackfruit   geitenkaas   courgette   Cheddar	
<b>Bijgerechten</b> Side dishes	5,00
frites met truffelmayonaise frisse salade	

Hoofdgerechten worden geserveerd met groenten en aardappelgarrituur.

## DESSERT

<b>Surprise dessert</b> Surprise dessert	13,50
4 verschillende items	
<b>Hazelnoot-praline parfait</b> Hazelnut-praline parfait	9,50
passievrucht   duindoornbes   chocolade   bladgoud	
<b>Carrotcake</b> Carrotcake	9,50
karamel   witte chocolade   Griekse yoghurt   basilicum   walnoot   ahorn	
<b>Kaasplateau</b> Cheese plate	13,50
proeverij   brood   noten   appelstroop   marmelade	

## Wij zoeken jou!

Ben jij op zoek naar de leukste (bij)baan in de horeca? Wij zijn altijd op zoek naar toppers in de bediening, keuken en afwas!

Kom zeker eens langs voor een kopje koffie.