

Diner 17:00 - 21:30

Alles op ons menu is om van te genieten, of je nu deelt of voor jezelf kiest. De bolletjes geven je een idee van de grootte, maar doe vooral wat jij lekker vindt!



Steak tartaar Daslook Eidooier Meloeskes	14
Bieten Geitenkaas Sinaasappel Hazelnoot	12.5
Prei Oude kaas Nori Wasabi	13
Makreel crudo Mandarijn Dragon Jalapeno	13.5



Gefrituurde artisjok Vadouvan espuma Citroen	12
Paddenstoelen Schorseneer Bloemkool Hollandaise	13.5
Bara Jackfruit masala Madame jeanette Komkommer	13.5



Pompoen bereidingen Paksoi XO saus	14.5
Optie; Buikspek + 5,95	
Wortel terrine Groene curry Lavas Peterseliewortel	14.5
Optie; Zeewolf + 7,95	
Rumpsteak Aardpeer Pommes fondant Eryngii Jus	21.5
Coq au vin Savooiekool Pastinaak Rode wijn jus	17.5



Pletpiepers	5
Geroosterde spruiten Sesam Chili olie	5

Na

Vanille ijs Cacao crumble Chocolade espuma	6.5
Karamel Cassis Tonkaboon	9
Passievrucht Mango Pandan Witte chocolade	9
Taleggio Koffie Peer Macadamia	10

Bar 12:00 - 22:30

Oeuf mayo Bieslook Aardappel kaantjes	3.5
Brood Gerookte boter Vinaigrette	6.5
Bitterbal vlees/vega Graanmosterd, per stuk	1.1
Witlof blaadjes Basilicum/olijf hummus Dukkah	7.9
Notenmix Old bay seasoning	4.5
Kaas jong & oud Pickles Graanmosterd	9.5
Gemarineerde olijven	5.5
Ossenworst Pickles Graanmosterd	10.5
Ansjovis zuur Groene curry olie Sjalot	7.9
Oester Rode wijnazijn Citroen, per stuk	3.75
Oester Witte chocolade Yuzu Kombu, per stuk	4.75

Flatbread 12.95

Nduja boter Mosselen Bieslook
Salieboter Paddo's Oude geitenkaas
Boerenkoolboter Ricotta
Optie; Spek

“Graantje” meepikken

Onze knipoog naar de klassieke daghap. Zin om aan te schuiven?
Vraag het aan ons team.