

DINER

VANAF 17:00

LES ENTRÉES

- Aspergesoep | room | bieslook 11
met gerookte zalm 2.5
- Klassieke uiensoep | gruyère | crouton 9.5
- Tartaar van rundvlees | picalilly ijs | uien crème 13.5
- Burrata | asperge | kruidensla | basilicum olie 10
- Pastrami | bieslook crème | mosterdzaad | Amsterdamse ui 12
- Tonijntartaar | wasabi mayo | bosui | rode ui 15

LES PLATS PRINCIPAUX

- Asperges | krieltjes | hollandaise | gepocheerd eitje 18.5
met gerookte zalm of beemham 4
- Bavette | aardappel mousseline | rode wijn jus | groene asperge 24.5
- Piepkuiken | citroen | tijm | rozemarijn 24.5
- Rogvleugel | doperwt | beurre blanc 24.5
- Schelpjes | pernod | rode peper | peterselie 23.5
- Pulpo | polenta | tomaten salsa 23.5
- Tarte tatin van tomaat | ricotta | citroen | kruidensla 18.5

SUPPLÉMENTS

- Duizend lagen aardappeltaartje | eigeel schuim | bieslook olie 10
- Groene salade | tafelzuur | groene kruiden | eitje 6
- Venkel van de BBQ | venkelsalade | bieslook 9.5
- Franse frietjes | vadouvan mayo 6

LES DESSERTS

- Millefeuille | rabarber | vanille 9.5
- Vlierbloesem crème brûlée 9
- Madeleine | aardbeien crème | poedersuiker 9
- Kaasplankje | vier kazen van de Kazerij 15.5

Allergieën? Of vragen? Laat het ons weten!

