

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten

Roerbak van gamba's

met parelcouscous met geroosterde knoflook en huacatay olie
20.-

Krokant gebakken tamme eendenborstfilet met een groentevinaigrette op basis van tomaat en groene kruiden

met een groentevinaigrette op basis van tomaat en groene kruiden
19.-

Gebakken varkensprocureur

met een jus van rozemarijn
17.-

Gebakken varkenshaasmedaillons

met een aardappel-chorizo espuma, zongedroogde tomaten en waterkersolie
17.-

Zacht gegaarde kalfssukade

afgelakt met een stroop van appel en sinaasappel, een crème van aubergine en arabische noten-specerijenmix
22.-

Gebakken runderribeye (250 gram)

met een Argentijnse kruidensalsa
23.-

Gebakken brie

met geroosterde groenten, honing en pijnboompitten
17.-

vega

In roomboter gebakken aardappelgnocci

met een groentevinaigraitte op basis van tomaat en groene kruiden, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola
16.-

vega

Deze gerechten worden standaard geserveerd met warme roerbakgroenten, wedges en salade. U kunt tijdens uw diner kosteloos extra standaardgarnituur bijbestellen. Glutenvrije hoofdgerechten worden geserveerd met brood of rijst en groenten