

3 GERECHTEN + DESSERT

zondag t/m donderdag vanaf €27.50

vrijdag & zaterdag vanaf €32.50

* supplement van €2.50 per gerecht

VOORAF

PINSA Ambachtelijk Italiaans brood met frisse citroenaioli, balsamico en Spaanse Arbequina olijfolie (l)	6
OESTERS Creuse II, met limoen & frambozenvinaigrette (L) (G)	3.5

GERECHTEN

BURRATA romige burrata geserveerd met in knoflook gebakken wilde paddenstoelen, balsamico, verse kruiden en ambachtelijk Italiaans brood (V) <i>(kan glutenvrij)</i>	11.5
TONIJN rauwe tonijnsashimi, geserveerd met een Japanse soja-gemberdip, een pittige sesam-chili dip en sriracha mayonaise (G) (L)	14*
ZALM licht huisgerookte zalm op knapperige rösti met mierikswortel crème fraîche, zoetzure rode biet en haringkaviaar <i>(kan lactosevrij)</i>	11.5
AUBERGINE tartaar van gepofte aubergine met fris-pittige muhammara, tahini dressing, harissamayonaise, cassave chipjes en granaatappelpitjes (G) (L)	11.5
STEAK TARTAAR van rund, klassiek bereid met sjalot, kappertjes en augurk, afgetopt met Parmezaan en rucolapesto en huisgemaakte zoete aardappelchips (G) <i>(kan lactosevrij)</i>	11.5
SALMON TORCHED ROLL sushirol met gebrande rauwe zalm, komkommer, unagi lak, furikake en wasabimayonaise (L) <i>(kan glutenvrij)</i>	14*
DRAGON ROLL VIS sushirol gevuld met krokante garnaal met miso-mayonaise, avocado en masago-eitjes (L)	14*
DRAGON ROLL VEGGIE sushirol gevuld met krokante groene asperge met zwarte sesam, miso-mayonaise & avocado (L) (V)	14*
ARANCINI Krokante Siciliaanse risottoballetjes met pompoen, kastanjecrème, gebakken King Boleet, pompoenpitjes, Parmezaan en een olie van amandel en amaretto (V)	11.5
GEROOSTERDE BOSPEEN met nootachtige beurre noisette, krokante hazelnoot, Tahoon cress en Hollandaise (V) (G) <i>(kan lactosevrij)</i>	11.5

GERECHTEN

BLACK TIGER GARNALEN gebakken garnalen met zoete aardappelcrème, bundelzwammen, fijngesneden peultjes en een saus van kokos en rode curry (G)	14*
MOSSELEN gewokte Zeeuwse mosselen op Thaise wijze met gember en citroengras, frisse limoen, romige kokoscrème, kruidige boemboe, chilipepertjes en verse koriander (G) (L)	11.5
ZEEBAARS op de huid gegrilde zeebaars met pastinaakcrème, tomatenbrunoise met rivierkreeftjes, krokante prei en kreeftenjus (G)	14*
BUIKSPEK sous vide gegaard en licht krokant gebakken buikspek met crème van zoete aardappel, spicy chili-knoflookolie, gepofte pinda's en krokante glasnoedels (G) (L)	11.5
IBERICO RIBFINGERS afgelakt met een gochujang marinade, geserveerd met kimchi van verschillende koolsoorten en garnalenkroepoek (L) <i>(kan glutenvrij)</i>	11.5
FLAT IRON STEAK gegrild rundvlees met aardappelschuim, gebakken bundelzwam, jus van rode wijn & truffel en krokante boekweit, medium-rare geserveerd (G) <i>(kan lactosevrij)</i>	14*
BURGERTJES gegrilde runderburgertjes met gesmolten cheddar, friszure augurk, tomaat, bacon en huisgemaakte barbequesaus, geserveerd op zachte brioche buns (2 stuks)	11.5

EXTRA'S

FRIETJES met mosterdmayonaise (L)	4.75
ZOETE AARDAPPELFRIETJES met truffelmayonaise & Parmezaan <i>(kan lactosevrij)</i>	7

DESSERTS

SUNDAE met gezouten karamel, gekarameliseerde banaan, pindarotsjes, verse room en vanille ijs van bourbon vanille uit Madagascar (G)	8.5
CRÈME BRÛLÉE van koffie en amandel met mascarpone, mokka chocolade boontjes en frisse Atsina cress <i>(kan glutenvrij)</i>	8.5
SCROPPINO cocktail van prosecco, vodka & citroenijs	8.5
PROEVERIJ SUZIE Q Laat je verrassen door de chefs! <i>(kan glutenvrij)</i>	8.5
KAASPLANKJE 3 kazen met huisgemaakt mueslibrood en appelstroop <i>(kan glutenvrij)</i>	11.5*

3 GERECHTEN + DESSERT

Zondag t/m donderdag vanaf €27.50
vrijdag & zaterdag vanaf €32.50

* supplement van €2.50 per gerecht