

# DINER MENU

(17:00 - 22:00)

## STARTERS

Runder pastrami uit de Mibrasa, 1000 island dressing, provelone, spelt crouton	11
<i>Beef pastrami from the Mibrasa, 1000 island dressing, provelone, crouton of spelt</i>	
♀ La Boscana - Chardonnay-Viognier	6,5
Tonijn, koude bonito bouillon, furikake	11
<i>Tuna, cold bonito broth, furikake</i>	
♀ Anselmi (Soave) - Garganega	5,5
Quinoa, feta, granaatappel, gerookte amandel, zoete aardappel	11
<i>Quinoa, feta, pomegranate, smoked almond, sweet potato</i>	
♀ Julius Klein - Zweigelt	6,5
Asian inspired steak tartaar	11
<i>Asian inspired steak tartare</i>	
♀ Dumanet - Merlot	6,5
Cocosoep, zoetzure groentes, gepofte wilde rijst	8
<i>Coconut soup, sweet and sour vegetables, puffed wild rice</i>	
♀	

## SIDES

Gebakken bimi met gemberdressing	4,5
<i>Baked bimi with ginger dressing</i>	
Frites met huisgemaakte mayonaise	4,5
<i>French fries with homemade mayonnaise</i>	
Frites met Parmezaan en dragonmayonaise	5
<i>French fries with Parmesan and tarragon mayonnaise</i>	

## MAIN COURSE

Krokant gebakken parelhoen, jus van vadouvan, gebakken polenta, gesmoorde kool	20
<i>Crispy quinea fowl, jus of vadouvan, fried polenta, braised cabbage</i>	
♀ Chateau Fougueyrat - St. Emillion	7,5
Snoekbaars, rode biet, knolselderij, saus van gerookte paling	18
<i>Zander, beetroot, celeriac, sauce of smoked eel</i>	
♀ Nespoli - Pinot Bianco	7,5
USA steak, wortel, rode ui, aardappel en picalilly jus	18
<i>USA steak, carrot, red onion, potato, and picalilly gravy</i>	
♀ Bacca Nera - Primitivo, Negroamaro	5,5
Truffel risotto, gerookte duxelles, gepocheerd ei	16
<i>Truffle risotto, smoked duxelles, poached egg</i>	
♀ Montagny 1er Cru - Bourgogne (Chardonnay)	7,5

## DESSERT

Kaas met bijpassend garnituur	10
<i>Cheese with matching garnish</i>	
Verschillende bereidingen van chocolade	8
<i>Three types of chocolate</i>	
Lemon meringue, kumquat, grapefruit, yoghurt ijs	8
<i>Lemon meringue, kumquat, grapefruit, yogurt ice cream</i>	

### DO YOU HAVE ALLERGIES ?

please let us know so our chefs can  
prepare your dish perfectly

**3 COURSE MENU € 35**  
( STARTER + MAIN COURSE + DESSERT )