

# DINER

CHEFSMENU 4 GANGEN	52
CHEFSMENU 5 GANGEN	61

---

## OM MEE TE BEGINNEN

BROOD MET DIPS	5,5
OLIJVEN	3,5
WISSELENDE ARANCINI - PER STUK	4
OESTERS - PER STUK	4

---

## VOORGERECHTEN

ZOETE AARDAPPELSOEP MET KOKOS, BIET EN AMANDEL	7,5
QUICHE VAN POMPOEN WALNOOT EN OUDE KAAS MET GEROOSTERDE ANDIJVIE	12,5
KING BOLEET VAN DE BARBECUE MET AKKERPADDENSTOELLEN, CHIOGGIA BIET, DUINDORNBES EN HOLLANDAISE	13,5
UMAMI OESTER MET CITROEN EN MIGNONETTE	4
TARTAAR VAN MAKREEL MET RADIJS, KOMKOMMER EN KREEFTENMAYONAISE	15,5
GEKONFIJTE PULPO MET LANGZAAM GEGAARD BUIKSPEK, ROMESCOSAUS EN PALING-BRIOCHE	14,5
CARPACCIO VAN HERT MET GEFRITUURDE SPRUITJES, PARMEZAANSE KAAS, GEROOKTE KASTANJES EN PESTO	16,5
VIS PLATEAU VOOR TWEE PERSONEN MET O.A. SOFT SHELL KRAB, MAKREEL TARTAAR, OESTERS, ARANCINI EN PULPO	24,5 P.P

---

## VOOR DE KLEINTJES ONDER ONS

KIPSCHNITZEL MET SALADE, FRIET EN APPELMOES	12,5
PASTA MET TOMATENSAUS EN PARMEZAANSE KAAS	12,5

---

**HOOFDGERECHTEN**

RISOTTO VAN GORT VAN GORT MET GEITENKAAS, LAMSOREN, PASTINAAK EN GRANAATAPPEL	21,5
VIS VAN DE DAG MET MOSSELEN, LINGUINE EN SAFFRAAN ROOMSAUS	23,5
STEAK MET GEFRITUURDE SPRUITJES, PADDENSTOELEN, KNOLSELDERIJ CRÈME EN JUS	24,5
HERTENSTOOF MET RODE KOOL EN POMMES DAUPHINE	25,5
CÔTE DE BOEUF (800GR) TWEE PERSONEN MET GEBAKKEN PADDENSTOELEN, SALADE, FRIET EN BEARNAISE	69,5

---

**DESSERT**

CHOCOLADE TRUFFEL - PER STUK	3,5
KINDERIJSJE MET CHOCOLADESAUS EN SLAGROOM	7,5
TRIO VAN CHOCOLADE	10,5
KAASPLANKJE MET NOTEN BROOD EN COMPOTE	13,5
PERENTAARTJE MET WITTE CHOCOLADE-PASTINAAK MOUSSE EN HAZELNOOT	10,5

**BIJGERECHTEN**

FRIET	5	SALADE	5
-------	---	--------	---