



KOFFIE – LUNCH – BORREL – DINER

## VOORGERECHTEN

Salade met GEROOKTE BAVETTE piccalilly en veldsla	9,50
BISQUE van Hollandse garnalen	9,25
COQUILLES gebakken zuurkool en chorizo	9,50
DAGSOEP Altijd vegan	6,50
Salade met KROKANTE BLAUWE KAAS rucola en peren-walnootchutney	8,50
MEZZE OM TE DELEN Diverse hapjes en een soepje Vanaf 2 personen	8,50



KOFFIE – LUNCH – BORREL – DINER

## HOOFDGERECHTEN

<b>LAMSTAJINE</b> Langzaam gegaard lamsvlees met originele ras-el-hanout en abrikoos	18,50
<b>KIKKERERWTENTAJINE</b> Vijgen pastinaak	17,50
<b>VIS VAN DE DAG</b> Zie de krijtborden	
<b>GEROOSTERDE BLOEMKOOL</b> Linzen hazelnoot paprikasaus rode uichutney	17,50
<b>CONFIT DE CANARD "maroc style"</b> Pruimenjus en tabouleh	21,50
<b>HARTIGE MUFFIN</b> Aardappel knolselderij geitenkaas rode kool bospaddenstoelensaus	18,50

---

*Stel je eigen 3-gangen menu samen voor 31,50*

(Voor eend vragen wij een supplement van 2,50)

---



KOFFIE – LUNCH – BORREL – DINER

## DESSERTS

<b>TAART</b> Naar keuze	3,75
<b>TAART</b> Met een bolletje ijs	5,50
<b>TAARTPLANKJE</b> Bordje met 3 kleine stukjes taart (en slagroom)	7,25
<b>KAASPLANKJE</b> Assortiment binnen- en buitenlands	8,95
<b>TRIFLE</b> Honingcake appelmarmelade kaneelroom boerenjongensijs	8,25
<b>POMPOENTAARTJE</b> Dadel chocolade kastanje sherry PX Vegan en glutenvrij	8,25

---

### Dessertwijnen

<b>Riesling Auslese, Eimermann, eco</b> Frisse niet te zoete witte dessertwijn, elegant en zeer lekker	4,50	30,00
<b>Montbazillac, Chateau Septy</b> Licht stroperige typisch Franse dessertwijn, aangenaam zoet en fruitig	6,00	

---