



CATOOTJE AAN DE MARKT





BITES & FINGER FOOD



- **Brood van Mamie Gourmande**, citroenaïoli, gerookte baba ganoush, olijfolie  € 7,-
- **Tempura van zoete aardappel**, dragonmayonaise, bosui  € 7,50
- **Charcuterie**, huisgemaakte picalilly € 8,-




VOORGERECHTEN



- **Springroll**, zoetzure groenten, avocadocrème en wasabinoten  € 12,-
- **Tuinerwtensoepp**, munt, granaatappel, vegan feta en krokante tuinbonen  € 11,-
- **Witte asperges**, schuim van Hollandaise, eigeelcrème en aardappelkaantjes (optioneel: Parmaham + € 1,50)  € 12,-
- **Bitterbal van confit de canard**, spinazieroomkaas, gemarineerde aardbeien en hazelnoten € 13,-
- **Gebrande pulpo**, paprikacrème, geroosterde aardappel en amandelen  € 13,-

HOOFDGERECHTEN



- **Vegan Fish & Chips van zoete aardappel**, zeekraal en remouladesaus  € 22,-
- **Geroosterde kasbloemkool**, bietentahin, labneh, walnoten en spinazie  € 21,-
- **Ravioli van paddenstoelen**, schuim van parmezaan, crème van aardpeer en asperge  € 22,-
- **Verantwoorde en krokante kippendij**, Udon noedels, shiitake, teriyakisaus en sesam € 23,-
- **Rib eye met Marokkaanse kruiden bereid**, saffraan, tabouleh, jus van ras el hanout en citroenboter € 24,-
- **Vis van de dag** Dagprijs

Heeft u speciale dieetwensen?

Geef ze aan ons door, dan houden we hier rekening mee.

MENU VAN DE CHEF (per tafel)



- Driegangenmenu € 38,-
- Viergangenmenu € 44,-
- Vijfgangenmenu € 49,-
- Optioneel: kaasplankje Fromagerie Bon € 8,-
- Optioneel: per gang een bijpassende wijn