






CATOOTJE AAN DE MARKT



BITES & FINGER FOOD

- Brood Mamie Gourmande, olijfolie, zout, boter, hummus	 Vega(n)	€ 7,-
- Tempura, knolselderij, chilisaus	Vegan	€ 7,50
- Charcuterie, zoetzure venkel		€ 8,-
- Oester, komkommerschium, hangop, kappertjes (per stuk)		€ 3,75

VOORGERECHTEN

- Faux gras, tutti frutti, canapé, radicchio	 Vegan	€ 12,-
- Salade van zeebanaan en ijskruid, yakitori, crème van sushirijst, sesam	Vegan	€ 12,-
- Krokante okra, oca, pijnboompitten, sumak, granaatappel	 Vegan	€ 12,-
- Rilette van makreel, granité van bleekselderij, krokante rode ui, zwarte olijf		€ 13,-
- Kalfswang, ras el hanout jus, tabouleh, bloedsinaasappel		€ 13,-

HOOFDGERECHTEN

- Falafel, kastanje, pompoenchutney, hangop met kaneel, winterpeen en rozijnensalade	 Vegan	€ 21,-
- Rode kool, gekonfijte zuurkool, cavolo nero, aardappelmousseline, gepofte knoflook, hazelnoot	 Vegan	€ 22,-
- Dry-aged biet, parelgort, gefrituurde geitenkaas, paddenstoelenbouillon, oesterzwam	Vega	€ 23,-
- Bavette, bearnaisesaus, aardappelkroketjes, haricot verts, zolderspek		€ 24,-
- Vis van de dag		Dagprijs

Belangrijk om te weten:

Veel van onze gerechten kunnen glutenvrij worden aangepast.

Vraag ons naar de mogelijkheden als u dit wenst.

Heeft u (ook) andere dieetwensen?

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

MENU VAN DE CHEF (per tafel)

- Driegangenmenu	€ 39,-
- Viergangenmenu	€ 45,-
- Vijfgangenmenu	€ 50,-
Optioneel: kaasplankje Fromagerie Bon	€ 9,-
Optioneel: per gang een bijpassende wijn	