

DINER

VOOR

BROOD € 7,50

Pain de table met 3 verschillende
soorten boter en olijfolie

SOTO

Dashibouillon met Japanse noedels,
rode peper en mosui

Met de keuze uit: tofu € 6,50

tonijn € 7,50

buikspek € 7,00

PADDENSTOEL MET BIET € 7,50

Bundelzwammen met Chioggia biet, rode
biet en een schuim van paddenstoel

VEGAN POKE BOWL € 8,50

Sushirijst met tofu, radijs, komkommer,
rettich en sesamzaad

**ALLERGIE OF DIEETWENS?
MELD HET ONS ZODAT WIJ HIER REKENING
MEE KUNNEN HOUDEN!**

DINER

VOOR

PATE	€ 9,50
Reebokpate met gebrande zilverui, tomatenchutney, Amsterdamse uitjes en hazelnootcrumble	
TARTAAR VAN OSSENHAAS	€ 12,50
Tartaar van ossenhaas met augurk, kappers, sjalot, kwartelei, mosterd en bruschetta	
ZWAARDVIS	€ 9,50
Met haringkuit, furikake en erwtenwasabicecreme	
TARTAAR VAN TONIJN	€ 12,50
Tartaar van tonijn met zeekraal, knoflookcreme en algenbruschetta	
OESTERS (6 STUKS)	€ 19,50
Fines de premier. Met oesterdressing (per stuk € 3,50)	

DINER

HOOFD VLEES

BOEUF BOURGIGNON € 12,50

Rundvlees in rode wijn saus met gebakken uitjes, champignons en spekreepjes.

Geserveerd met brood of friet

Biersuggestie: La Trappe Dubbel

SALADE TATAKI € 13,50

Parelcouscous met dunne slices RAW Beef, bloemkool, winterpeen, granaatappelpitten, pistachenootjes, munt en bruschetta

Biersuggestie: Witte Anker Tripel

SUKADE € 17,50

Rundersukade met bimi, polenta en een creme van wortel en miso

Biersuggestie: Texels Stormbock

HOISIN EEND € 21,50

Pekeleend met bimi, truffelaardappel, kroepoek van jalapeno en een Oosterse jus

Biersuggestie: La Trappe Quadrupel

RAW BEEF (honderdtachtig gram) € 22,50

Biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd in de jus. Met brood, frietjes en RAWkost

Biersuggestie: La Trappe Isid'or

RAW BEEF (tweehonderdzeventig gram) € 32,50

Biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd in de jus. Met brood, frietjes en RAWkost

RAW BEEF OELEK (honderdtachtig gram) € 23,00
Pittige biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd
in de jus. Met brood, frietjes en RAWkost

Biersuggestie: Lagunitas Sucks

RAW BEEF OELEK (tweehonderdzeventig gram) € 33,00
Pittige biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd
in de jus. Met brood, frietjes en RAWkost

DINER

HOOFD VIS

GENTSE WATERZOOI € 12,50

Traditioneel Belgisch potje met o.a.
winterpeen, knolselderij, peterselie,
aardappelkrieltjes en diverse vissoorten.
Geserveerd met brood of friet

Biersuggestie: Oedipus Polyamorie

PASTA GARNALEN € 15,50

Verse spaghetti met garnalen, een jus
van langoustine, tomaat, peterselie,
rode peper, Parmezaanse kaas en bruschetta

Biersuggestie: Witte Anker Hopwit

ZEEWOLF € 17,50

Met kokkels, bimi, zwarte risotto
en Parmezaanse kaas

Biersuggestie: La Trappe Wit

TONIJN € 21,50

Met een spaghetti van courgette, Oca de
Perou, mierikswortel, nori en een creme
van kervelwortel

Biersuggestie: Brand Weizen

DINER

HOOFD VEGA

CHAMPIGNONVIDEE € 12,50

Een ragout van champignons met Hollandaise, peterselie en een kuipje van bladerdeeg. Geserveerd met brood of friet

Biersuggestie: La Trappe Puur

VEGAN POKE BOWL € 13,50

Sushirijst met tofu, radijs, komkommer, rettich en sesamzaad

Biersuggestie: Vedett White

GEPOCHEERD EI FLORENTINE € 14,50

Ei, spinazie, geraspte kaas en bechamelsaus. Geserveerd met brood

Biersuggestie: Vedett Blond

PASTA TARTUFO € 15,50

Verse spaghetti met truffeltapenade, paddenstoelen, salie en Parmezaanse kaas

Biersuggestie: Oedipus Offline

**ALLERGIE OF DIEETWENS?
MELD HET ONS ZODAT WIJ HIER REKENING
MEE KUNNEN HOUDEN!**