

DINER

VOOR

BROOD ♻️ € 7,00
Breekbrood met groene pesto, muhammara,
en huisgemaakte kruidenboter

GAZPACHO ♻️ € 6,50
Koude komkommer-tomatensoep geserveerd
met brood en huisgemaakte kruidenboter

HAM MET MELOEN € 7,00
Watermeloen gemarineerd in rode port.
Geserveerd met gedroogde serranoham,
limoen, chiliflakes en grof zeezout

TARTAAR VAN WORTEL ♻️ € 8,50
Frisse worteltartaar met o.a. appeltjes,
zonnebloempitten, mosterdzaad, gember,
een vinaigrette van cider en een bruchetta

CEVICHE VAN WITVIS € 7,50
Ceviche van witvis met rode ui,
peterselie en een bruchetta

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

- TONIJN** € 9,00
Rauwe tonijn met olijfolie, limoen en
zwarte peper. Geserveerd met wasabi-ijs
en wakame
- CARPACCIO VAN LAM** € 10,50
Dungesneden, gerookte lamsham met
groene asperges, muhammara en
hazelnootcrumble
- TEX MEX** € 12,50
Tartaar van ossenhaas met o.a. zwarte
bonen, mais, rode ui, guacemole, creme
fraiche en nacho's
- VENKELSALADE** € 7,50
Salade van venkel, gebakken kip en
chorizo, dille en citroen. Geserveerd
met brood
- OESTERS (6 STUKS)** € 19,50
2 naturel, 2 met zalmkuit en 2 met
gin-tonicschuim

DINER

HOOFD VLEES

LAMSHAM *Koud gerecht* € 15,50

Dungesneden, geroekte lamsham met
couscoussalade, geroosterde groenten,
pistachenoten en granaatappelpitten

Biersuggestie: Kraft Maotje

KALFSWANG € 24,50

Langzaam gegaarde kalfswang geserveerd
met roseval-aardappels, venkelsalade en
hazelnootcrumble

Biersuggestie: La Trappe Isisd'or

EEND € 18,50

Filet van eend met geroosterde groenten,
roseval-aardappels, zonnebloempitten en
een saus van sinaasappel

Biersuggestie: Brand Blond

RAW BEEF (honderdtachtig gram) € 22,50

Biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd
in de jus. Met brood, frietjes en tomaten-
komkommersalade

Biersuggestie: Affligem Dubbel

RAW BEEF (tweehonderdzeventig gram) € 32,50

Biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd
in de jus. Met brood, frietjes en tomaten-
komkommersalade

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

Biersuggestie: Oedipus Gaia

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

DINER

HOOFD VIS

PASTA GARNALEN € 14,50
Verse spaghetti met garnalen, spinazie,
Parmezaan, peterselie en een saus van
witte wijn. Geserveerd met een bruchetta

Biersuggestie: Witte Anker Tripel

HEEKFILET € 18,50
Op de huid gebakken heekfilet met
bloemkoolcreme. Geserveerd met een potato
skin gevuld met spinazie en popcorn van
aardappel

Biersuggestie: La Trappe Wit

KABELJAUWWANG € 16,50
Kabeljauwwang met een creme van rode
biet. Geserveerd met geroosterde groenten
en rosti

Biersuggestie: Vedett Wit

DINER

HOOFD VEGA

COUSCOUS SALADE ♻️ *Koud gerecht* € 14,50

Parelcouscous met geroosterde groenten, pistachenoten, safran en granaatappelpitten.

Biersuggestie: Oedipus Polyamorie

BURGER DUO ♻️ € 15,50

Een burger van biet en honing (met ijsbergsla en smokeysauce) en een burger van mais en gele wortel (met ijsbergsla en kerriemayo). Geserveerd met frietjes

Biersuggestie: Brand Up

POMODORI PRIMAVERA ♻️ € 13,50

Verse spaghetti met een saus van tomaat, Italiaanse kruiden en groene en gele courgette. Met Parmezaan, peterselie en een bruchetta

Biersuggestie: Texels Goudkoppe

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

DINER

kleine eters en kids

KLEINTJE GAZPACHO € 4,00
Koude komkommer-tomatensoep geserveerd
met brood en huisgemaakte kruidenboter

KLEINTJE VENKELSALADE € 4,50
Salade van venkel, gebakken kip en
chorizo, dille en citroen. Geserveerd
met brood

SPAGHETTI POMODORI € 6,00
Verse spaghetti met een saus van tomaat,
Italiaanse kruiden en groene en gele
courgette.

VEGABURGER NAAR KEUZE € 7,50
Een burger van biet en honing of een
burger van mais en gele wortel met
ijsbergsla en mayo. Geserveerd met frietjes

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

DINER

kleine eters en kids

- KLEINTJE HEEK** € 7,00
Op de huid gebakken heekfilet met
bloemkoolcreme. Geserveerd met rosti
- KLEINTJE BEEF RAW (negentig gram)** € 12,50
Biefstuk ossenhaas, gebakken en
geserveerd in de jus. Met brood, friet
- KROKETJE MET FRIET** € 5,00
Bourgondisch kroketje met mayo, frietjes
en ijsbergsla
- BOLLETJE IJS** € 3,00
Bolletje vanille-ijs met knettersuiker
en marshmallows
- RAKETJE** € 1,50
Op een stokkie

WIL JIJ VAN JE OUDERS MEE-ETEN?
VRAAG DAN OM EEN EXTRA BORDJE...

DINER

DESSERTS

CANNOLO € 7,50

Cannolo gevuld met mango-slagroom.
Geserveerd met knettersuiker en
schuimpjes van rode biet en yoghurt

SORBET € 5,50

3 bollen sorbetijs. Vraag welke smaken
we vandaag serveren

HUISGEMAAKTE BROWNIE € 6,50

Geserveerd met koffie-roomijs en een
krokantje van vanille

ROMANOFF € 6,00

Aardbeien Romanoff geserveerd met
vanille-ijs en een krokantje van aardbei

Let op: dit product bevat Vodka!

RAWPLANK KAAS

Stel zelf je kaasplank samen!

De basisprijs van de plank is €3,50. Dit is
een plank met vijgencompote, druiven en een
granolacracker. Kies daarna 3, 4 of 5 soorten
kaas van onze kaaskaart. *portje erbij?* + €3,50