

DINER VOOR

vanaf 17u

BROOD EN MEER vega olijfolie/zeezout/huisgemaakte muhammara boter (bevat walnoot)	9 ½
POMPOEN vegan geroosterde muskaatpompoen met miso lak/groene linzen/landcress/antiboise/balsamico ui	12 ½
ENOKI vega met huisgemaakte wortel hummus/amandelcrumble/ rucola/truffelpoeder/safraankroepoek	10 ¾
KATENSPEK katenspek/licht pittige savooikool/landcress hazelnoot mayo/hazelnoot	11
BIEFSTUKPUNTJES oosters gemarineerde runderbiefstukpuntjes/ chioggiabiet/landcress/ras el hanout mayo	12
TONIJNTARTAAR tonijn/gepocheerd ei/Grana Padano/beurre blanc/ rucola/bieslook	15 ½
GAMBAKOEKJES huisgemaakte gambakoekjes met sojadip en een salade van mango/bimi/rode peper/komkommer/rode ui	12
SOTO vega huisgemaakte bouillon/licht pittige savooikool/ rijst/aardappelkrokant/gepocheerd ei/peterselie/ bosui/tauge/rode peper	9

DINER HOOFD

vanaf 17u

VLEES

MAISKIP 24 ½
gebraden maiskipbout met vleugel/parelgort/
bramen BBQsaus/witlof/roodlof/chioggiabiet

LAMSRACK 29 ½
gebakken lamsrack/wilde rijst/gekarameliseerde
peentjes/yoghurtsaus

SALADE MET LOF 19 ½
mesclun/serranoham/gorgonzola/witlof/roodlof/
balsamico vijgenstroop/walnoten

VEGA(N)

Portie friet met
mayo erbij?
Dat kan! (ook vegan) 3

DOUBLE VEGAN BURGER 20 ½
wortelpompoen en bietenburger/srirachamayo/
gekarameliseerde ui//zoetzure komkommer/uienring/
bluecorn nacho's

BLOEMKOOL KUNG PAO **vegan** 22 ½
bloemkoolroosjes gemarineerd en gebakken in
oosterse saus met wilde rijst/pinda cumble/bosui

KING OYSTER 22 ¾
gebakken eryngii/aardappelknolpuree/romanesco/
Grana Padano saus

RAW BEEF 29 ½
vegan tournedos, gebakken en geserveerd in de jus,
met brood en friet. OELEK? + ½

Allergie of dieetwens?

Vraag ons personeel naar de mogelijkheden!

VIS

RODE MUL	27
rode mulfilets/creme fraiche/romanesco/parelgort/ antiboise	
HEEK	26 ½
op de huid gebakken heekfilet/aardappelknolpuree/ bospaddenstoelen/Grana Padano beurre blanc	
PASTA PUTTANESCA	19
pasta/tomatensaus/tonijn/tomaatjes/kappertjes/ peterselie/olijven/ansjovis/rode ui/basilicum	

ONZE SPECIALITEIT (kan ook vegan)

RAW BEEF

Tournedos, gebakken en geserveerd in de jus.
Met brood en friet

Honderdzeventig gram	29 ½
Tweehonderdvijftig gram	39 ¼

RAW BEEF OELEK

Tournedos, gebakken en geserveerd in pittige jus.
Met brood en friet

Honderdzeventig gram	30
Tweehonderdvijftig gram	39 ¾

RAW BEEF GORGONZOLA

Tournedos, gebakken en geserveerd in de jus.
Met gorgonzola, brood en friet

Honderdzeventig gram	32
Tweehonderdvijftig gram	41 ¾

Wij serveren onze BEEF standaard medium-rare,
zo vinden wij hem het lekkerst!
Mocht je een andere bakwijze willen, geef dit dan aan.

Groene salade erbij?
Dat kan! 2 ¾

DINER DESSERTS

vanaf 17u

MALABI vegan romige kokospudding/aardbei rozen coulis/pistache/ kokos/aardbei/rozenwater kroepoek	7
GOUDEN EI bevroren chocolademousse/zwarte knoflook crème/ koffie jus/frambozen	11 ¾
HUISGEMAAKTE BRIOCHE PUDDING warme brioche broodpudding/mascarpone room/ schrobbelerkaramelsaus	7 ½
PERENTAART huisgemaakte perentaart/vanille roomijs/ amandel schaafsel/ketjap karamelsaus	6 ½
HUISGEMAAKTE CHEESECAKE amerikaanse cheesecake/granaatappel coulis/ braam/aardbei/muntkletskep	7
VIJG & KAAS gorgonzola, vijg & stoofpeer uit de oven/honing/ dadel-balsamico stroop/rozemarijn crackers	9 ¾