



VOORGERECHTEN

ZALM BONBON	15.00
Gegrilde groenten en chili-ei in een jasje van gerookte zalm, met crispy chili-olie	
🍷 Pinot Grigio	🍷 Liefmans
RUNDERCARPACCIO	15.00
Huisgemarineerd, mals rundvlees met pijnboompitten, truffelmayonaise en overjarige kaas	
🍷 Merlot	🍷 La Trappe Isid'or
GEBAKKEN COQUILLES	16.00
Coquilles met witlof-konfijt, peren-roommousse en een crumble van kaas	
🍷 Verdejo	🍷 Delirium Tremens
GEROOKTE RODE BIET 🌿*	15.00
Gemarineerde, gepoft en gerookte rode biet met geitenhangop, rucola, honing en hazelnoten	
🍷 Primitivo	🍷 Westmalle Dubbel
GYOZA 🌿*	15.00
Vier soorten Japanse dumplings (groenten, rund, kip en garnalen) in Dashi	
🍷 Pinot Grigio	🍷 Karmeliet Tripel
VEGAN COQUILLES 🌿egan	14.00
Gestoofde knolselderij, koningsoesterzwam met bearnaisesaus, zeekraal en dashi	
🍷 Verdejo	🍷 Franziskaner Weisse

SOEPEN

ITALIAANSE TOMATENSOEP 🌿*	6.50
Verse tomatensoep met basilicum, gember, knoflookschuim en gehaktballetjes	
JAVAANSE PINDASOEP 🌿*	7.00
Aziatische soep op basis van gemalen pinda's met ui en prei	
SOEP VAN 'T MOMENT	7.50
Wisselende soep, elke keer een andere smaakbeleving	

- EXTRA -

FRITES 🌿	4.00
Mayonaise en kruiden	
ZOETE AARDAPPEL FRITES 🌿	6.00
Met truffelmayonaise	
SALADE 🌿	4.00
Honingmosterd dressing	

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en salade

RAVIOLONI MET TRUFFELROOMSAUS 🌿*	23.50
Verse pasta gevuld met bospaddenstoelen, geserveerd met huisgemaakte gehaktballen en spinazie	
🍷 Primitivo	🍷 La Trappe Isid'or
RAVIOLI TARBOT EN ASPERGES	25.00
Verse pasta met tarbot, gegrilde groene asperges, cherrytomaten, bearnaisesaus, dashi en zeekraal	
🍷 Chardonnay	🍷 Jopen Mooie Nel
KNOLSELDERIJ SATÉ 🌿egan	22.00
Langzaam gegaarde knolselderij met pindasaus, gebakken rijst en atjar	
🍷 Pinot Grigio	🍷 Leffe Blond
ITALIAANSE KIPROLLADE	24.00
Sous-vide gegaarde kipfilet met kruidenkaaskorst en pestoroomsaus	
🍷 Verdejo	🍷 Chouffe Lite
VARKENS RIBROAST	24.00
Gegrilde ribstuk met ovengebakken spruiten en een saus van honing en tijm	
🍷 Primitivo	🍷 Gouden Carolus Whisky
ENTRECÔTE	29.00
Heerlijk mals stukje rundvlees met pastinaakpuree en port-jus	
🍷 Primitivo	🍷 Westmalle Dubbel
THAISE CURRY 🌿egan	22.00
Gele kokoscurry met basmati rijst, gewokte taugé, sugarsnaps, seroendeng en gerookte spitskool	
🍷 Pinot Grigio	🍷 Leffe Blond
PIETERMAN	24.00
Pietermanfilet gebakken met bloem en boter (smaak vergelijkbaar met de tong) met Chardonnay-saus	
🍷 Pinot Grigio	🍷 Franziskaner Weisse
AUBERGINESCHNITZEL 🌿egan	22.00
Pan gebakken aubergine met een krokant jasje van panko en licht pikante tomatensaus	
🍷 Verdejo	🍷 Delirium Tremens
CHEF'S VLEESGERECHT	Dagprijs
Wisselend vleesgerecht van onze chef, lokale en seizoensproducten, vraag het de bediening	

DESSERTS

APPLE CRUMBLE MET MANGOIJS 🌿egan	10.00	CHEESECAKE SALTED CARAMEL	13.00
Vegan appeltaartje met sorbet Alphonso mango ijs en slagroom		Boterkaramelbiscuit met cheesecake, gezouten karamel en Snicker-hazelnootroomijs	
CHOCOLADETUINTJE	15.00	DAME BLANCHE	10.00
Diverse soorten chocolade verrassing en bolletje Ferrero roomijs		Drie bolletjes vanille-ijs met chocoladesaus en rocky road	
TIRAMISU 2.0	11.00	KAASPLANKJE	11.00/16.00
Lange vingers, mascarponemousse, meringue, chocolade spongecake, amaretto en koffie		Proeverij van 3 of 5 soorten kazen, samengesteld door onze chef	
BUENO MOUSSE	13.00	SPECIAL COFFEE	8.00
Chocolade mousse van (Kinder) Bueno en roomijs Dubai		Irish Italian Spanish French Brazilian Dutch	