



LIFF  
DINNER





SCAN THE QR-CODE FOR  
THE MENU IN **ENGLISH**

SCANNEN SIE DEN QR-CODE FÜR  
DIE SPEISEKARTE AUF **DEUTSCH**

SCAN DE QR-CODE VOOR DE  
**ALLERGENEN PER GERECHT**

## STEL ZELF UW MENU SAMEN

3-gangen menu	36.5
4-gangen menu	43.5
3-gangen proeverij	43.5

TIP VAN DE CHEF

## VOORGERECHTEN

### OM ALVAST TE BEGINNEN

**Brood** | 8.5  
Breekbroodjes, olijventapenade, hummus en gezouten boter

### KOUDE VOORGERECHTEN

**Carpaccio** | 10.75  
Carpaccio met zonnebloempitten, mesclun, Parmezaan, rode ui en truffelmayonaise

**Waddenbot** | 11.75  
In gin gemarineerde botfilet, salade van orzo, dille en prei met salie meringue en sinaasappel aquafaba

**Asian Steak Tartare** | 12  
Steak tartaar met een bao bun, gemarineerde sjalot, zoetzure radijs en ponzu dressing

## HOOFDGERECHTEN

**Chef's Special** | (Meerprijs van +4 bij een 3 of 4 gangen menu) **Dagprijs**  
Wisselend vleesgerecht met bijpassende garnituren

**Eend** | 23  
Eendenborstfilet met grillgroenten, ovenaardappel, chorizo-tijm croutons, rode bietenjus en sinaasappelolie

**Scholfilet** | 22.5  
Gebakken scholfilet met Lardo di Colonnata, wortel crème, gemarineerde biet en beurre blanc met kappertjes

**Spring is in the air** | 20  
Stoof van lentegroenten en krielaardappel geserveerd met knoflookbrood en frisse komkommersalade

**Beef Skewer** | (Meerprijs van +4 bij een 3 of 4 gangen menu) 24.5  
Spies met in pili pili gemarineerde biefstuk, rode ui, paprika en aubergine, pommes duchesse en een salsa van mango, paprika, chili, limoen en koriander

## DESSERTS

**Fruit and Flower** | 9.5  
Gepocheerde peer in vlierbloesem met yoghurtcrème, vanille-ijs, walnoot-honeycomb en passievrucht-munt siroop

**Tiramisu** | 9  
Tiramisu met lange vingers, vanillecustard, mascarponemousse en rood fruit met een injectie van huisgemaakte kersen-likeur

**Sticky Toffee Pudding** | 9.5  
Smeuïge dadelcake met salted caramelsaus, mandarijnijs en butterscotch schuim.

Supplement Skin on Fries +3.5 - Supplement Salade +3 - Extra Mayonaise +0.5  
Supplement Loaded Fries met Truffelmayonaise, Parmezaan en Rucola +6.5

### An element of surprise

**vanaf 2 personen** 12  
Laat u verrassen en ontdek onze voorgerechten. **P-P-**

### WARME VOORGERECHTEN

**Soep van de dag** | 6.5

**Greek Chicken** | 10.5  
Griekse knoflookkip met venkelsalade, gemarineerde olijven, appel en tzatziki

**Man, man, man... wat lekker** | 11  
Pieterman in citrus boter gebakken met crème van koolrabi, walnoot-saffraan couscous en kervelolie

**Feta** |  Kan ook vegan 11  
Krokante feta kroket met cajun en tijm, geroosterde paprika, little gem en rabarber-uien chutney

### Share a mood, share some food

**vanaf 2 personen** (Meerprijs van +4 bij een 3 of 4 gangen menu) 26  
Samen onze hoofdgerechten proeven **P-P-**

**All Veggies** |  Vegan 21  
Filodeeg gevuld met jackfruit, taugé, lente-ui en hoisin saus geserveerd met frisure salade van rijst, rettich, tuinbonen en mieriksworteldressing

**Roasted Porc** | 21.5  
Geroosterde procureur met een mosterd-tijmrub geserveerd met geroosterde bloemkool, ovenaardappel, saus van black whisky en geraspte nootmuskaat.

**Intense Flavour** | 20.5  
300 grams huisgemaakte runderburger met sla, tzatziki, tomaat, rode ui, kaas, baconmayonaise en skin on fries

**Vis van de dag** | **Dagprijs**  
Dagelijks wisselende vis met bijpassende garnituren

### Finishing touch

**vanaf 2 personen** 9.75  
Wordt verleid door een proeverij van desserts **P-P-**

**Kaasplank** | (Meerprijs van +5 bij een 3 of 4 gangen menu) 14  
Vier soorten kaas met bijpassende garnituren

**Koffie Compleet** | 8  
Eén kop koffie / thee met diverse huisgemaakte lekkernijen

### Graag Vegan eten?



Dat is geen probleem! Naast de keuze van de kaart kunt u vragen naar het vegan menu van de dag!