



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 menu36.5

4-gangen menu43.5

3-gangen proeverij43.5

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 paprika, bosui, komkommer, Parmezaan, hennepzaad en rucolamayonaise
- Rosbief | 11.75

Rosbief met een citroen-peper rub, gemarineerde radijs, kappertjes, popcorn cress, paprikapopcorn en Hollandaise saus
- LIFF's tuintje | 11

Kan ook vegan

Pannacotta van munt, geitenkaas en groene asperge, tagliatelle van wortel en courgette, aarde van roggebrood en gel van groene appel

An element of surprise

vanaf 2 personen12

Laat u verrassen en ontdek onze voorgerechten.p.p.

Wilde Zalm | 11

Pulled sockeyezalm met bieslook en crème fraîche geserveerd met een salade van zuring, wakame, komkommer, citrus dressing en toast van zuurdesembrood

WARME VOORGERECHTEN

Soep van de dag | 6.5

Let's go Indian | 10.5

Gele curry met gegrilde kippendij, salade van ananas en wortel, kroepoek van rijst en zwarte sesam

Bao Wow Crab | 12

Een bao bun met softshell crab in tempura en een Aziatische salade

HOOFDGERECHTEN

- Chef's Special | (Meerprijs van +4 bij een 3 of 4 gangen menu) 23

Wisselend vleesgerecht met bijpassende garnituren
- Duck & Dive | 23

Getrancheerde eendenborst op een goed gevulde bouillon met linzen, tomaat, koriander en krieltjes geserveerd met little gem sla en knoflookbrood
- Gnocchi | 21.5

Kan ook vegan

Gnocchi in tomatensaus met olijven, basilicum en zontomaat gegratineerd met mozzarella gearneerd met pijnboompitten, Parmezaan en rucola
- Let's go Italian | 21.5

Porchetta met Italiaanse kruiden, afgelakt met peper en knoflook, grillgroenten, ovenaardappels en appel-kalfsjus
- Bavette | (Meerprijs van +4 bij een 3 of 4 gangen menu) 24.5

Bavette met een fris zure salade van paprika, kappertjes, rode ui en bosui geserveerd met huisgemaakte wedges en een saus van Madeira en zwarte olijven

Share a mood, share some food

vanaf 2 personen26

Samen onze hoofdgerechten proevenp.p.

Paella LIFFestyle | 22.5

Paella met inktvisringen van de BBQ, gamba's, gepelde mosselen, doperwten, paprika, bosui met een citroen-gember dressing

Poke Bowl | 20

Kan ook vegan

Witte rijst met avocado smash, wortel, komkommer, edamame boontjes, krokante kikkererwt, geroosterde tuinbonen, zwart-sesamzaad en Teriyakisaus

Intense Flavour | 20.5

250 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

DESSERTS

- Frozen Yoghurt | 9

Frozen Yoghurt met lavendel, pistache, abrikoos en cranberry, geserveerd met earl-grey meringue en mandarijnpartjes
- Cheesecake | 9

Roodfruit cheesecake met een schuim van prosecco, aardbeien-coulli en vanille-ijs
- The C's | 9.5

Mokka cake, crème van dragon en cacao, caramelsaus, cappuccino ijs en een choco crunch

Finishing touch

vanaf 2 personen9.75

Wordt verleid door een proeverij van dessertsp.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!