



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

Rundercarpaccio met geroosterde tuinbonen, augurk, rode ui, rucola, groene pepermayonaise en Parmezaan

From our Sea | 11.75

Salade van Noordzeegarnalen en avocado met gemarineerde rettich en een krokante lavas tuille

Spek & Spice | 11

In sinaasappel en rozemarijn langzaam gegaard Zeeuws spek geserveerd met gepekeld druiven, dadel-tamarindechutney en geschaafde oude Fryslander

HOOFDGERECHTEN

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

Wisselend vleesgerecht met bijpassende garnituren

Holy Pork | 21.5

Varkensfilet met venkel-mandarijnsalade, gegrilde groenten, ovenaardappels, spicy mango hummus en balsamicojus

Let's Pie Away | 21

Pasteitje met courgette, zongedroogde tomaat, lavas en feta geserveerd met gekarameliseerde bospeen, paksoi en bietenblad

Citrus Catch | 22.5

Gebakken forel, mosselen in panko met gemarineerde biet, salade van orzo, Chinese kool en sesamzaad geserveerd met een frisse citrus-kokossaus

Oriental Fresh | 23

Kruidige lamsköfte van de grill met aubergine-tomatendip, little gem, pide en yoghurt-muntsaus

DESSERTS

Caribbean Comfort | 9.5

Bananenbrownie met kokoschips, zachte pindakaasbotercrème en kokosijs

Floral & Fresh | 9

Rabarbercrème, hibiscusmerengue, anijscrumble en vanille-ijs

De Glimlach van Mona | 9

Rondo met maanzaadpijsvulling, mousse van onze Monalisa-groene thee en kersen met een aardbeien-bergamotconfituur

An element of surprise

vanaf 2 personen

Laat u verrassen en ontdek onze voorgerechten.

12

p.p.

WARME VOORGERECHTEN

Soep van de dag | 6.5

Sunshine Chicken | 11.75

Kipstooft met dragon en kerrie geserveerd met salade van rijst, komkommer en bosui, mango-limoendressing en krokant flatbread

Marrakesh Magic | 12

Gebakken roodbaars, couscoussalade met zongedroogde tomaat, olijven, rode ui en kokos, schuim van ras el hanout en olie van limoenblad

Rösti Royale | 10.5 Kan ook vegan

Rösti van aardappel, koolraap, knolselderij en camembert, geserveerd met tomatenconfiture, rucola met basilicumdressing en topping van hennepzaad

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.

Tuscan Twist | 23.5

Gegratineerde kipfilet met mozzarella en oregano-pesto, pappardelle met Italiaanse tomatensaus en uitgebakken guanciale

Tonkatsu | 20

Tonkatsu van aubergine, gepaneerd in panko, Chinese kool met miso, kokosrijst met lenteui en mandarijn geserveerd met tonkatsu-saus

Let's Meat | 24.5 (Meerprijs van +5 bij een 3 of 4 gangen menu)

Gebakken steak met gekarameliseerde bospeen, aardappel-cheddar-oregano gratin, hollandaiseboter en popcorncress

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

Finishing touch

vanaf 2 personen

Wordt verleid door een proeverij van desserts

9.75

p.p.

Kaasplank | 14 (Meerprijs van +5 bij een 3 of 4 gangen menu)

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!