

# À la carte



Hieronder treft u onze voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten. Deze gerechten zijn met zorg en aandacht door onze chefkok samengesteld.\*\*

## Voorgerechten

<b>Salade met mediterrane groenten</b> – krokante avocado – aubergine crème – mayonaise van piment d'Espelette (vegetarisch)*	€ 10,00
<b>Gerookte zalm</b> – aardappelsalade – mosterd dille crème – gepocheerd ei	€ 10,00
<b>Rundercapaccio</b> – rucola – truffelmayonaise – Parmezaanse kaas	€ 10,00
<b>Soep van pomodori tomaat</b> – basilicum – knoflookcrostini – tomatenchutney *	€ 8,50

## Dessert

<b>Dessert van de dag</b>	€ 8,50
<b>Cheesecake</b> – aardbeien – mintschuim – aardbeien sorbet*	€ 8,50
<b>Cocktail van witte chocolade mousse</b> – chocolade bros – vanille ijs – Amaretto	€ 8,50
<b>Europese kazen*</b>	€ 10,50

## Hoofdgerechten

<b>Linguine pasta à la crème</b> – gegrilde zomergroenten – honing geitenkaas – tomatomaat (vegetarisch)*	€ 18,50
<b>In bierbeslag gebakken vis</b> – zomerse salade – verse friet – huisgemaakte remouladesaus*	€ 18,50
<b>Indonesische kippendij</b> – pindasaus – verse friet – huisgemaakte atjar – salade	€ 18,50
<b>Gegrilde Ierse diamanthaas</b> – ratatouille – maispoffertjes – saus van gepofte knoflook	€ 21,50

## Extra bij te bestellen

Breekbrood met garnituur p.p.	€ 2,75
Portie frites	€ 4,10
Gemengde salade	€ 4,10

## Zomermenu

3-gangen zomermenu	€ 34,50
--------------------	---------

Heeft u dieetwensen of een speciaal verzoek? Geeft u dit gerust aan bij uw gastvrouw of gastheer. \* Deze gerechten zijn biologisch en/of maatschappelijk verantwoord.

\*\* er kan afgeweken worden van dit menu.