

## SEIZOENSMENU | SEASONAL MENU

---

### VOORGERECHTEN | STARTERS

- Tataki van kalf** | makreel crème | gegrilde little gem | appelkappertjes | croutons 12,95  
*Tataki of veal* | mackerel cream | grilled little gem | apple capers | croutons
- Bisque van kreeft** | kokosroom | garnalen | bieslook 6,95  
*Lobster Bisque* | coconut cream | shrimps | chives

### HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

- Gekookte mosselen** | Vlaamse wijze | bier of wijn | groenten | koude sauzen 21,50  
*Cooked mussels* | Flemish style | beer or wine | vegetables | cold sauces
- Aziatische wokmosselen** | Lomboksaus | fijne groenten | yuzu crème 21,50  
*Asian stir fried mussels* | Lombok sauce | fine vegetables | yuzu cream

### NAGERECHTEN | DESSERTS

- Vanille crème** | amandel crumble | amaretto koekjes | witte chocolade roomijs | passievrucht 8,50  
*Vanilla cream* | almond crumble | amaretto cookies | white chocolate ice cream | passion fruit
- Aardbeien** | steranijs bavaois | schuim van champagne | verjus gel | witte chocolade 8,50  
*Strawberries* | star anise bavaois | foam of champagne | verjuice gel | white chocolate

## DRIEGANGENMENU | THREE COURSE MENU

34,95



Vier de zomer bij ons met één van onze verfrissende cocktails, vraag naar onze nieuwe samengestelde cocktail- en drankenkaart.

