

diner

voor

pulled aubergine, biet, venkel, doperwtcrème, bladerdeegcroutons* 10,5

burrata, knoldelderij, zwarte olijven, pompoen, gegrilde rode paprika,
gebakken rode ui, hazelnoot, rucola* 11,5

kreeftkroketjes (oma Bobs), limoenmayo 10,5

bospaddestoelkroketjes (oma Bobs), truffelmayo* 8

Ortiz sardines in blik, picalilly, citroen, toast 11,5

hoofd

paddenstoelenrisotto, truffel, groene kruiden-pesto, parmezaan* 19

vis-van-de-dag met krokante panko/parmezaan-laag, 24
kappertjesboter, spinazie, kervel, dille, puree van
zoete aardappel

kip uit de oven: biologische kippedij, Arabische kruiden, 24
kriel, seizoensgroenten

na

cheesecake-bolletje, appelcompôte, karamel, bastogne 8

vegan trifle: room, amandelen, knapperige gemberkoek, pure chocolade,
seizoensfruit, bramencoulis* 8

kaas van Tromp: 3 kaasjes, druiven, toast 9,5 / 14,5

Tony's Chocolonely noga melkchocolade reep 4

**=vegan of optie tot vegan
allergisch? Laat het ons weten als je bestelt!*

Chef's menu: laat ons een 3*, 4*

of 5-gangenmenu voor je samenstellen!

3 gangen 32,5 (vega of vegan) / 35 (vlees of vis)

4 gangen 36 (vega of vegan) / 39,5 (vlees of vis)

de hele shebang 46 (4 gangen plus kaasplank)

SNACKS

oma Bobs

kreeftkroketjes (4st.), limoenmayo 10,5
bospaddestoelkroketjes (4 st.), truffelmayo* 8
vegan bitterballen* (6st.) 7,5

snacks

zeekraal-kadetje met olijfolie van Olijfbedrijf* 4,5
kaas van Tromp 9 /14,5
gerookte amandelen* 4,5
olijven* 4,5
Ortiz sardines in blik, picalilly, citroen, toast 11,5
mini-groentenloempiaatjes (8 st.) 6

zoet

Tony's Chocolonely melkchocolade noga reep 4

*=vegan

