

diner

voor

pompoen, burrata, salie, hazelnoot, olijfolie * 11,5

geroosterde knolselderij, paddestoelen, aubergine, truffel, witlof
uienchutney, groene kruiden, * 11,5

kreeftkroketjes (oma Bobs), limoenmayo 11,5

bospaddestoelkroketjes (oma Bobs), truffelmayo* 8

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

hoofd

paddestoelen-spinazie-pompoenrisotto, pecorino 22,5

vis van de dag met groentengratin, mosterd, kerrie, dragon 24,5

onglet, rozeval, seizoensgroenten, zoet-pittige rodewijnsaus 24,5

na

sinaasappelamandeltaartje, wittechocolademousse 9

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

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

Tony's Chocolonely noga melkchocolade reep 3,5

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

JA! we hebben wijn-pairing.

Chef's menu

laat ons een 3*, 4* of 5-gangenmenu voor je samenstellen!

3 gangen 33.5 (vega of vegan) / 36 (vlees of vis)
4 gangen 37 (vega of vegan) / 40,5 (vlees of vis)
de hele shebang 45 / 47 (4 gangen plus kaasplank)

SNACKS

oma Bobs

kreeftkroketjes (4st.), limoenmayo 11,5
bospaddestoelkroketjes (4 st.), truffelmayo* 8
vegan bitterballen* (6st.) 7,5

snacks

kaas van Tromp, toast, druiven 9 /14,5
gerookte amandelen* 5
Ortiz sardines in blik, picalilly, citroen, toast 11,5
mini-groentenloempiaatjes (8 st.) 6,5

zoet

Tony's Chocolonely melkchocolade noga reep 3,5

*=vegan