

Voorgerechten

Carpaccio van Belgisch blauw rund met truffelcrème en Parmezaanse kaas	12,50
Krokante wrap met gerookte zalm en groene salade en limoencrème	9,50
Romige tomatensoep met huisgemaakte pesto	6,50
Soep van zoete aardappel met spekjes en creme fraiche	6,50
Ravioli van geitenkaas met een saus van druiven en gemarineerde tomaten	14,50

Hoofdgerechten

Biefstuk van de grill met saus van rode Port	21,50
Kabeljauw uit de oven met een korst van verse kruiden en citroensaus	23,50
Saté van de kip met kroepoek en loempia	medium 17,50 XXL 23,50
Tournedos met rucola en aceto balsamico	28,50
Tagliatelle met ossenhaaspuntjes grotchampignon en een saus van gorgonzola	19,50
Tagliatelle met scampi's knoflook en saus met verse kruiden	18,50
Tagliatelle met gepofte groente, pesto en mozzarella	17,50
Ravioli van geitenkaas met een saus van druiven en gemarineerde tomaten	21,50

Desserts

Ijssoufflé met limoen	7,50
Semifreddo van Nutella	7,50
Dame Blanche op wijze van De Zoete Zoen	7,50
Ouderwetse creme brullee	7,50