

LUNCHKAART

BITES

6 Truffelkroketjes met balsamicomayonaise V	7
6 Garnalen kroketjes met dijonmayonaise	7
6 Kaasrucola kroketjes met dijonmayonaise V	7
Kroketjesmix – mix met 2 stuks van alle bovenstaande kroketjes	7
8 Rundvleesbitterballen met dijonmosterd	7
Ossenworst 'Japanese style' Wasabi-dressing – furikake – bosui – limoenmayo	7
Franse artisjokken Mini artisjokken gemarineerd in Franse dressing	7

CHARCUTERIE

Plankjes met fijne charcuterie geserveerd met brood, gezouten boter uit de Camarque en olijven

Salami Sopressa Salami uit Veneto met knoflook en peper	7
Salami Paisanella Grove salami met stukjes pancetta van het huis Levoni	7
Speck Alto Adige Magere licht gerookte en gedroogde ham uit Alto Adige	7
Parmaham 15 Maanden gerijpte ham uit de Provincie Parma	9
Pata Negra Exclusieve Spaanse schouderham (zwartpoot varken), i.p.v. olijven serveren wij hierbij half gedroogde dadels	12



VOORGERECHTEN

Tom Kai Kai (V) Thaise kokos-galanga soep – bosui - beukenzwam - tomaatjes - koriander	7
Tom Kai Kai met zalm	11
Langoustine bisque Romig soepje van Noorse kreeftjes – venkel - bosuitjes - langoustinestaartjes	9
Huisgemaakte Provençalse tapenades Zwarte olijven-ansjovis, artisjok-groene olijf en gedroogde zontomaat	11
Burrata met gekonfijte pomodori-tomaat Romige buffelmozzarella - gekonfijte Pomodori-tomaten (in olijfolie, knoflook, basilicum en rietsuiker)	11
Warme geitenkaas met vijgen V Buche chèvre – toast – vijgen- portjus frisee - mosterdvinaigrette	10
Hollandse garnalen met avocado Garnalen – limoenmayonaise – avocado – paprikadruppels	14
Gerookte paling in 't groen Paling – kruidensaus – croûtons – groene kruiden – cress	14
Sashimi van zalm met ponzu Plakjes rauwe zalm in een dressing van sojasaus en yuzu. Met furikake (sesamzaad en gedroogd zeewier)	12
Coquilles en Pancetta 3 coquilles – beurre noisettes – pancetta – sesamdressing	15
Thaise kipsaté Kipdijvlees met een lichte kokossatésaus met o.a. citroengras en lime leaves.	11

MAALTIJDSALADES

Parmaham en burrata Parmaham, romige buffelmozzarella, lauwwarme gekonfijte tomaat, olijven, rucola en brood	20
Hollandse garnalen met Vietnamese dressing Royale salade met Hollandse garnalen, ijsbergsla, komkommer, radijs tomaat, bos, ui, mango, nuoc mam, ei, limoen en sesamdressing. Met brood of frites.	22

Pokebowl!

Sushi-salade als voor- of hoofdgerecht

Pokebowl zalm en langoustines	kl. 14	gr. 22
Sushirijst, rauwe zalm, langoustinestaartjes, mango, avocado, bosui, gember, zeewier, radijs, sojabonen, limoenmayonaise, furikake en wasabi-sojadressing		
Pokebowl vegetarisch	kl. 10	gr. 16
Sushirijst, asperges, avocado, mango, bosui, zeewier, gember, sojabonen, komkommer, tomaat, limoenmayonaise, wasabisojadressing		

OESTERS

Vanaf 3 stuks

Atlantische Fines des Claires nr.2

met fijngesneden bosui in rode wijnzijn, brood en gezouten boter € 3,00 p.p.
met bosui, wasabi-dressing, zeewier en limoenmayonaise € 3,50 p.p.

HOOFDGERECHTEN

Parmigiana di melanzane al gorgonzola Groentegratin van aubergine met courgete, ui, tomaat, paprika en olijven onder gorgonzola en Parmezaanse kaas. Met twee soorten brood.	18
Pasta di Mare Spaghetti met langoustines, coquilles, gamba's, octopus, knoflook, verse kruiden, zeekraal en tomaat	22
Pasta al ragu di cinghiale Stoofpot (wild zwijn, rode wijn, tomaat, knoflook, bleekselderij, kruiden) – spaghetti – crème fraiche – pancetta	23
Daube Provençale Grain fed rundersucade gestoofd in rode wijn, een scheutje rode wijnzijn met knoflook, Provençaalse kruiden, olijven en paprika. Met tapenades en stokbrood	23

KAASPLANK

met confit van rode ui, noten en zuidvruchten	
4 stuks	10
6 stuks	14

NAGERECHTEN

Eton Mess van Griekse yoghurt Griekse yoghurt – Amarena kersen – meringue – crumble	6
Hollandse aardbeien met slagroom	7
Aardbeien Romanoff Hollandse aardbeien – Griekse yoghurt – wodka – aardbeiensaus – cheesecake-ijs	11
Baba au Rhum Kleine cakejes overgoten met huisgemaakte rumsaus – bourbon-vanille-ijs – ongezoete room	9
Limoncello tiramisu Mascarpone – lange vingers – citroenmeringue lemoncurd – limoncello (limoen/sinaasappel)	8