

# MENUKAART

## ITALIAANS KRUIDENBROOD

€4,50

met kruidenboter en aioli

## VOORGERECHTEN

### POMPOENSOEP 6,00

### TARTAAR VAN GAMBA'S 8,50

met kiwi Gold en korianderolie

🍷 Viña Aromo | Viognier | Chili | 4

🍷 Karmeliet tripel | 3,50

### CARPACCIO 8,50

met rucola, pesto mayonaise, broadbeans, Parmezaan en zoetzuur

🍷 Vinha da Fonte Touriga | Portugal | 4

🍷 Leffe Blond | 3,50

### PADDENSTOELEN SALADE 7,50

met Le Petit Doruval Kaas van 'Bij Bert', veldsla, mix van paddenstoelen en venkel

🍷 Vinha da Fonte Touriga | Portugal | 4

🍷 Leffe Blond | 3,50

Al onze gerechten komen uit eigen keuken en worden met passie en zorg bereid.

Wij gaan tijdens de bereiding van onze gerechten zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie of voedselintolerantie. Wij verzoeken voordat u uw gerechten bestelt duidelijk uw allergieën of intoleranties kenbaar te maken.

 Vegetarisch gerecht

## HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappels en groentes.

### BIEFSTUK 17,50

met truffeljus

🍷 Vinha da Fonte | Touriga | Portugal | 4

🍷 Hertog Jan Bockbier | 3,50

### VEGETARISCHE WELLINGTON 16,50

met zoete aardappel, geitenkaas, amandel en frisse bieslookdip

🍷 Sierra Grande | Sauvignon Blanc | Chili | 4

🍷 Leffe Blond | 3,50

### DORADEFILET 17,50

met salsa verde en gepofte tomaatjes

🍷 770 miles | Chardonnay | USA | 4

🍷 Karmeliet tripel | 3,50

### KIPFILET SMOKEY DUCK 16,50

kipfilet gevuld met gerookte eend, bieslook roomkaas, specerijen en Aziatische kokos saus

🍷 Zolla | Merlot-Primitivo | Italië | 5

🍷 Leffe bruin | 3,50

## DESSERT

### KOFFIE MET BONBONS 6,50

koffie of thee met bonbons

### HOLLANDSE TIRAMISU 7,50

met boerenjongens en stroopwafel

🍷 Emencia | Pedro Ximenez | SPA | 5

### PROSECCO PERZIK SORBETIJS 7,50

met mascarpone crème, framboos en blauwe bes

🍷 Heaven on Earth | Muscat | ZA | 4,50