

# Aan het Diner

DINER IS DE GEHELE DAG MOGELIJK

## Soepen

<b>Tomatensoep</b> Heerlijke soep met smakelijke balletjes	8.00	<b>Bouillabaisse met zeevruchten</b> Smakelijke soep met diverse vissoorten, saffraan en Provençaalse kruiden	8.00
---	------	--	------

## Voorgerechten

<b>Broodplank</b> Met pesto, aioli en kruidenboter	8.50	<b>Tataki tonijn</b> Zachte tataki tonijn, verfrissende wakamesalade en sesamolie dressing	14.50
<b>Gegratineerde champignons</b> Champignons, overgoten met kaas en peterselie, perfect gegratineerd	12.50	<b>Bruscetta</b> Brood, tomaat, knoflook en basilicum	12.50
<b>Carpaccio</b> Huisgeslagen ossenhaas, geserveerd met pesto, oude kaas en zonnebloempitten	14.50	<b>Visplank</b> Een selectie van verschillende verse vissoorten	14.50
		<b>Vleesplank</b> Een scala aan smakelijke vleeswaren, perfect voor de vleesliefhebber	14.50

## Hoofdgerechten

### VLEESGERECHTEN

<b>Tournedos</b> Met gepofte zoete aardappel en zwarte knoflooksaus	35.00
<b>Biefstukpuntjes</b> Heerlijke biefstukpuntjes met roergebakken groenten in een Aziatische roerbaksaus	24.50
<b>Hamburger</b> Een sappige hamburger op een brioche bun, met diverse toppings en de speciale saus	22.50
<b>Spare Ribs</b> In zoete of pittige variant	27.50
<b>Kipsaté</b> Gemarineerde kipdij met satesaus, atjar en kroepoek	24.50
<b>Lamskotelet</b> Met lamsjus en bimi	24.50
<b>Varkensschnitzel</b> Met boerengarnituur	24.50

### VISGERECHTEN

<b>Zeebaars</b> In de oven gegaard, met gele curry saus en venkel	23.75
<b>Bouillabaisse</b> Met diverse zeevruchten en kabeljauw	27.50
<b>Gamba's</b> Roergebakken in chili knoflooksaus met roergebakken groenten	24.50

### VEGETARISCHE GERECHTEN

<b>Vega Cajun burger</b> Op een brioche bun met Zuid Amerikaans smaakexplosies	22.50
<b>Vegan shoarma</b> Van diverse paddenstoelen met pitabrood en knoflook saus	22.50
<b>Ravioli</b> Gevuld met spinazie en ricotta, in salieboter met cherry tomaat	22.50

Bij al onze hoofdgerechten worden friet en rauwkost geserveerd.  
Voor een meerprijs van € 1.25 p.p. serveren wij warme groenten of gebakken aardappelen.

## Desserts

<b>Pure Chocolademouse</b> Met kokosijs chocorots	9.50	<b>Dame Blanche</b> Met chocoladesaus of advocaat	8.50
<b>Pannacotta</b> Geserveerd met rood fruit	9.50	<b>Wentelteeffe</b> met vanille ijs	10.50
		<b>Monchou taart aardbei</b> Op een bastogne bodem met verse aardbeien	11.50

### Allergie of speciaal dieet?

Vraag onze medewerkers van de bediening of keuken of het door jouw gekozen gerecht een optie is, of wij de receptuur kunnen aanpassen of beter een vegetarische variant kunnen bieden. In geval van twijfel zullen wij overleggen.