

~
DINER KAART BRASSERIE
~

VOORGERECHTEN

HEEFT U EEN ALLERGIE OF INTOLERANTIE? GEEF DIT DOOR AAN ONZE MEDEWERKERS.

- Rundercarpaccio**   € 14,50
Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en zoetzure ui.
- Zalmtartaar**     € 15,50
Mooie tartaar van zalm op een bedje van tomaatjes, basilicum en afgemaakt met een kerrie mayonaise.
- Pittige garnalen**    € 13,50
Gebakken garnalen met knoflook, rode peper en olijfolie. Geserveerd met stokbroodjes.
- Italiaanse tomatensoep**   € 7,50
Huisgemaakte soep van vers gegrilde tomaten, ui, basilicum en oregano.
- Aubergine uit de oven**    € 12,50
Gegrilde aubergine met huisgemaakte tomatensaus, mozzarella en Parmezaanse kaas. (Vegan: zonder mozzarella en Parmezaan)
- Burrata**    € 14,50
Burrata met rucola, cherrytomaatjes, zonnebloempitten, walnoten, pesto en olijfolie.

HOOFDGERECHTEN

ALLE VLEES EN VISGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIETJES OF GEBAKKEN KRIELTJES

- Bietrootburger**      € 21,50
Vegaburger van bietroot op een bietroot broodje met sla, tomaat, augurk, kaas, vegan truffelmayonaise en friet. (Vegan: zonder kaas)
- Vega pasta**    € 19,50
Verse pasta met peer, gorgonzola, walnoten en bieslook.
- Pasta Salmone**   € 19,50
Verse pasta met spinazie, kaassaus en gerookte zalmsnippers
- Lasagne**   € 19,50
Huisgemaakte lasagne met tomatensaus, gehakt, courgette, spinazie, mozzarella en pijnboompitten.
- Angus beefburger**    € 21,50
Runderburger met sla, tomaat, augurk, kaas, en BBQ saus.
- Varkenshaas medaillons**  € 22,50
Medaillons van varkenshaas met een groentetaartje, gegrilde seizoensgroenten en romige kaassaus.
- Mixed grill** € 27,50
Trio van flat iron steak, varkenshaas en kipspies met een groentetaartje en gegrilde seizoensgroenten.

VERVOLG HOOFDGERECHTEN

ALLE VLEES- EN VISGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIETJES OF GEBAKKEN KRIELTJES

Flat iron steak  € 28,50

Flat iron steak met een groentetaartje, geglaceerde wortelen en rode portsaus.

Surf & Turf  € 30,00

Flat iron steak met gebakken gamba's, chimichurri, groentetaartje en gegrilde seizoensgroenten.

Heilbotfilet   € 24,50

Op de huid gebakken heilbotfilet met een aardappelmousseline, spitskool met paddenstoelen en cèpes jus.

Zeebaars   € 23,50

Op de huid gebakken zeebaars met een groentetaartje, gegrilde seizoensgroenten en huisgemaakte basilicumsaus.

NAGERECHTEN

Crème brûlée   € 8,50

Gekarameliseerde crème brûlée met kaneelijs en slagroom.

Dame blanche  € 8,50

Vanille ijs met huisgemaakte chocoladesaus en slagroom.

Vruchtensorbet  € 9,50

Sorbetijs met vruchten en slagroom. (Vegan: zonder slagroom)

Kaasplank     € 13,50

Verschillende soorten kaas uit Italië met mosterd-dille-chutney.


Tiramisu originale    € 8,50

Huisgemaakte tiramisu naar authentiek Italiaans familierecept.

Koffiespecial € 9,50

Keuze uit koffie, espresso, cappuccino of thee met een likeur naar keuze en verschillende zoetigheden.

 Lactose

 Schaaldieren

 Vis


 Ei

 Vegan

 Gluten

 Vegetarisch

 Mosterd

 Noten