



DINERKAART

17.30 - 20.00 uur

Leuk dat je er bent! Wij werken in onze keuken met verse producten en het wordt a la minute bereid... De keuken neemt een laatste rondje aan tot 20.00 uur.

Profitez-en bien!

OM MEE TE BEGINNEN...

Broodplankje 7.5
Het lekkerste brood van Bakkerij Kletersteeg met kruidenboter, zout & olijfolie.

VOORGERECHTEN

Eventueel ook leuke gerechtjes om met elkaar te delen...

Huisgemaakte dagsoep (vega) 8
Met wat brood om lekker te dippen.

Gefrituurde inktvis 9.5
Met citroen & knoflooksaus.

Rillete van Madame Paté 8
Grove mousse van vlees met uiencompote en gegrilde toast.

Tartaar van bietjes, framboos en balsamico 10
Met op de top een romige doperwtten-limoen crème en gekarameliseerde pecannoten.

Gyoza's 9.5
Japanse vegetarische dumplings met pittige chilisaus.

Bouquet de Crevettes 14
Gekookte gamba's met huisgemaakte mayo.

Carpaccio 16
Met truffelmayo, gefrituurde kappertjes, parmezaan, hazelnoot, rucola, verse kruiden, zaden & crumble van gedroogde ham.

Escargots 14
In huisgemaakte kruidenboter en brood.

Pekingend 15
Gemarineerd in hoisinsaus. Geserveerd in een krokant bakje van papadum met bosui, komkommer en rode peper.

Steak tartaar 12.5
De steak tartaar is handgesneden en komt met een gepocheerd ei en baconmayonaise.

HOOFDGERECHTEN

Ons vlees komt van Dorpsslagerij Vathorst. Chefkok Mariëlle brengt alle ingrediënten samen tot de meest smaakvolle gerechten en Arnaud vindt daarbij de beste wijnen. Ieder hoofdgerecht heeft zijn eigen bijgerecht. **Extra bakje friet? +4.5.**

Vraag de bediening voor een bakje sla van het huis.

Steak tartaar	25
De steak tartaar is handgesneden. Geserveerd met een gepocheerd ei en baconmayonaise en friet.	

Eendenborstfilet 26
Met bramen jus en hete bliksem.

Bavette van de grill 25
Met een huisgemaakte salsa verde en friet. Het vlees is van de Nederlandse MRIJ koe.

Iberico Rack 30
De Rolls-Royce van het varkensvlees uit Spanje met gepofte paprikasaus, geserveerd met friet.

NAGERECHTEN

Bol vanille ijs 6
Met slagroom.

Crunchy witte chocofudge 7
Drie machtig lekkere stukjes.

Tiramisu 7
Liefde in een glazen potje.

Homemade cheesecake 7
Komt in een potje, niet schrikken!

De lekkerste brownies 7
Volgens recept van chef Mark.

Tarte tatin (zoeter dan appeltaart) 7
Een appeltaartje op z'n kop.

Kippetje uit de oven 25
Met citroen- dragonboter & roseval aardappeltjes.

Hamburger 23
Op z'n B.A.S. met sla, tomaat, bacon en uiencompote. Geserveerd met friet.

Diamanthaas 25
Met een romige dragonsaus. Geserveerd met friet.

Vis van de week WEEKPRIJS
Vraag aan onze bediening wat B.A.S. gevangen heeft.

Portobello burger (vega) 22
Op z'n B.A.S. Met kaas, tomaat, ui en pittige sesammayo. Geserveerd met friet.

Tomaten risotto (vega) 24
Met frisse tomaatjes, parmezaanse kaas, verse basilicum en burrata.

De Kaasfondue	25
Met stokbrood, friet & frisse tomaatjes.	

Kaasplankje van Noah 14
Met vijgenbrood en gekarameliseerde noten.

Affogato a la B.A.S. 9.5
Vanille ijs met een Nobeltje & espresso.

Irish Coffee 9

Spanish Coffee 43 9

Michael's choice limoncello 6.5

Meer likeuren vind je op onze drankenkaart.

*Gewoon omdat het kan: een extra portie friet +4.5
Vraag de bediening voor een bakje sla van het huis.*

Bon Appetit!

Voedselallergie? Geef het door aan onze bediening.

LET OP! In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn, niet alles hiervan staat op deze kaart benoemd. Raadpleeg een van onze medewerkers indien u vragen heeft over de samenstelling van onze producten.