



VOORGERECHTEN

- Groentesoep uit de houtskoolgrill (V) € 7,00
- Romige tomatensoep (V) € 7,00
- Broccolisoe (V) € 7,00

VLEES

- Carpaccio van licht gerookte entrecote met shii-takes, peultjes, radijs en teriyaki saus € 12,00
- Gegrilde lams mergues met couscous salade, sriracha mayo, koreander en rode peper € 10,00
- Iberico rib fingers uit de grill met hosinsaus en zoet/zure groenten € 10,00

VEGETARISCH

- Bietencarpaccio met truffelmayo, geitenkaas, pijnboompitten en rucola € 9,00
- Chai-stoofpeertjes met granaatappelsiroop, pistachecrumble en little gem € 9,00
- Rode kool rolletjes gevuld met kerrierijst, appel, rozijnen en rode peper € 8,00

VIS

- Gerookte makreelsalade met soldaatjes, radijs en slasoorten € 11,00
- Zalmbombe met limoenmayo, mizuna rosso en dille en krokante kappertjes € 12,00
- Ceviche van zeebaars met grapefruit, granaatappel, little gem en rucola cress € 11,00

HOOFDGERECHTEN

VLEES (UIT DE HOUTSKOOLGRILL)

- Rib eye (250gr) € 25,00
- Lady steak (150gr) € 22,00
- Gent steak (300gr) € 35,00
- Picanha (200gr) € 22,00
- Iberico rack € 24,00
- Spare ribs € 18,00

Keuze uit saus: Groene pepersaus, bearnaise, truffelboter, chimichurri of knoflook

(V) = VEGETARISCH



HOOFDGERECHTEN

VIS (UIT DE HOUTSKOOLGRILL)

- **Hele dorade** gemarineerd met citroen, tijm, knoflook en een anti-boise salsa € 22,00
- **Zeewolf** ingerold met spek en zongedroogde tomaten met dragonolie € 20,00
- **Zalmfilet** met salsa verde, viooltjes en kroepoek van calamaris € 22,00

*Alle gerechten uit de houtskoolgrill worden geserveerd met:
Triple cooked fries, romige mayonaise en groenten van het seizoen uit de grill*

VEGETARISCH (UIT DE HOUTSKOOLGRILL)

- **Mixed grill van seizoensgroenten met hummus** € 20,00
- **Halloumi burger op een zwart sesam broodje** met zongedroogde tomaten, bietenpuree en munt € 20,00

VLEES

- **Pekingend** met een gele currysaus € 22,00
- **Lamsrump (biefstuk van het lam)** met ingelegde citroen en gerookte knoflookjus € 25,00

VEGAN

- **Curry van zoete aardappel**, pompoenpitten en geroosterd naanbrood € 18,00
- **Aziatische gyoza salade** met gemengde salade, gegrilde groenten en sesam dressing € 20,00

DESSERTS

- **Warme brownie** met karamelsaus en karamelijs € 8,00
- **Cheesecake New York style** met bastogne bodem, citroenijs en kroepoek van rozewater € 8,00
- **Kaasplankje (4 soorten)**, vijgen compote en walnoten € 11,00
- **Aardbeien bavarois** met krokante yoghurt en biscuit crumble € 6,00
- **Vegan tiramisu** € 6,00

(V) = VEGETARISCH