

# À LA CARTE

---

## Voorgerecht:

### 'Kreeften bisque'

Soep getrokken van kreeft met gebakken gamba's, bosui en knoflook croutons **€12,50**

### 'Vittore Carpaccio'

Dungesneden gerookte biefstuk met, rucola, Worcester dressing, knoflook croutons, oesterzwam tempura en Cherry tomaat **€11,50**

### 'Chorizo & Tonijn'

Chorizo kroketje en tonijnsalade met piccalilly kool, Amsterdamse ui, ansjovis mayonaise en komkommer cress **€11,50**

### 'Buikspek & Rib-Eye '

Krokant gebakken buikspek en dungesneden gerookte rib Eye met gele wortel, whisky cocktail crème, uien chutney en een dressing van zwarte knoflook en hoisin **€11,50**

### 'Vega fritto misto' (Vegan)

Verschillende tempura groenten met zoet/zure gele wortel, rucola salade en chutney van tomaat **€11,00**

## Hoofdgerecht:

### 'Hertenbiefstuk'

Malse wild steak met cranberry compoté en jus van sjalot **€25,00**

### 'Bavette'

Rundvlees biefstuk met uien compote en gerookte knoflook jus **€24,00**

### 'Scholfilet'

In roomboter gebakken gebloemde vis met antibiose, kappertjes en beurre noisette **€24,00**

### 'Oosterse noodles' (Vegan)

Noodles in een saus van kokos en gele curry met dungesneden bosui, gestoomde broccoli, zwarte sesamzaad en rauwe peultjes **€17,50**

### 'Kippendijen saté'

Gemarineerde kippendijen met ketjap saté saus, bosui, kroepoek, atjar/piccalilly salade en friet **€18,00**

### 'Tex-Mex Burger' (ook vegetarisch te bestellen)

Rundvlees burger met brioche brood, ijsbergsla, rode ui, cheddar kaas, augurk, tomaat, burgersaus en friet **€18,00**