



Menu 10-11-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Velouté of leeks with truffle

Velouté de poireaux à la truffe
Preisoep met truffel

Yellow tomato gazpacho and seafood with basil oil

Gazpacho de tomate jaune et fruits de mer avec huile de basilic
Gele tomaten-gazpacho en zeevruchten met basilicumolie

Beef carpaccio with parmesan and rocket

Carpaccio de bœuf, parmesan et roquette
Carpaccio van rundvlees met parmezaan en rucola

Mains 30€

Veal fillet with Porto reduction and sautéed potatoes

Filet de veau avec réduction de Porto et pommes de terre rissolées
Kalfshaas met portoreductie en gebakken aardappelen

Sea bass fillet with green white wine sauce and seasonal baby vegetables

Filet de bar, sauce verte au vin blanc et mini légumes de saison
Zeebaarsfilet met groene wittewijnsaus en seizoensgroenten

Linguini with pesto sauce and spinach

Linguini à la sauce pesto et épinards
Linguini met pestosaus en spinazie

Desserts 8€

Seasonal Fruit Salad

Salade de fruits de saison
Seizoensfruit salade

Cheesecake with speculoos crumble and vanilla ice cream

Cheesecake avec crumble de spéculoos et glace vanille
Cheesecake met speculaaskruiden en vanille-ijs

Chocolate lava cake with Baileys sauce and vanilla ice cream

Moelleux au chocolat, sauce Baileys et glace vanille
Chocolade lava cake met Baileys-saus en vanille-ijs

“Enhance your meal with our wine selection”

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond 8€/glass
Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

Red wine

Le Muricce ‘La Donna Doga’ | smooth | light | red berries 8€/glass
Toscana, Italy | Sangiovese