



Menu 15-09-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Vitello Tonato

Burrata Cherry gazpacho

Burrata gazpacho aux cerises

Burrata kersengazpacho

Leek Velouté with truffle

Velouté de poireaux à la truffe

Preivelouté met truffel

Mains 30€

Porc Fillet, red wine sauce, grilled potatoes

Filet de porc, sauce au vin rouge, pommes de terre grillées

Varkensfilet, rodewijnsaus, gegrilde aardappelen

Lieu noir, beurre blanc and mini legumes

Lieu noir, beurre blanc et petits légumes

Zwarte koolvis, beurre blanc en minigroenten

Linguini with pesto sauce

Linguini au pesto

Linguini met pestosaus

Desserts 8€

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison

Seizoensfruit salade

Molleaux Chocolat, moka ice cream and biscuit crumble

Moelleux au chocolat, glace moka et crumble de biscuit

Chocolademoelleux, mokka-ijs en koekjescrumble

Tarte tatin with vanilla ice cream

Tarte tatin avec glace vanille

Tarte tatin met 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