



## Menu 16-03-2026

**Two courses: 44€ (excl. dessert)**

**Three courses: 49€**

### Starters 16€

**Burrata, Cherry Gazpacho and Pistachio Crumble**

Burrata, Gazpacho de cerises et crumble de pistache  
Burrata, kersengazpacho en pistachecrumble

**Seasonal Vegetable Velouté with Vadouvan Curry**

Velouté de légumes de saison au curry Vadouvan  
Seizoensgroentenvelouté met Vadouvan-curry

**Shrimp Croquettes, Green Sauce and Salad**

Croquettes de crevettes, sauce verte et salade  
Garnaalkroketter, groene saus en salade

### Mains 30€

**Slow-Cooked Chicken, Red Wine Reduction and Sautéed Vegetables**

Poulet cuit à basse température, réduction de vin rouge et légumes  
sautés

Kip op lage temperatuur gegaard, rodewijnreductie en gesauteerde  
groenten

**Sea Bass Fillet, Sweet Potato Purée and Mussels**

Filet de bar, purée de patate douce et moules  
Zeebaarsfilet, zoete-aardappelpuree en mosselen

**Linguini with Barolo Tomato Sauce**

Linguini à la sauce tomate au Barolo  
Linguini met tomatensaus met Barolo

### Desserts 8€

**Chocolate Molten Cake and Vanilla Ice Cream**

Moelleux au chocolat et glace vanille  
Chocolade moelleux met vanille-ijs

**Tiramisu and Coffee Ice Cream**

Tiramisu et glace au café  
Tiramisu met koffie-ijs

**Seasonal Fruit Salad**

Salade de fruits de saison  
Seizoensfruitsalade

---

### “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