



Menu 19-1-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Leek velouté with truffle

Velouté de poireaux à la truffe
Preisoep met truffel

Beef carpaccio with Parmesan and arugula

Carpaccio de boeuf, Parmesan et roquette
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en rucola

Smoked salmon tartare/shallots, mango chutney, avocado

Tartare de saumon fumé, échalote, chutney mangue /avocat
Tartaar van gerookte zalm met sjalot, mangochutney en avocado

Mains 30€

Sea bream fillet /red curry pumpkin purée/ grilled vegetables

Filet de dorade, purée de potiron au curry rouge et légumes grillés
Doradefilet met pompoenpuree met rode curry en gegrilde groenten

Linguini with pesto sauce and spinach

Linguini au sauce pesto et épinard
Linguini met pestosaus en spinazie

Chicken fillet with corn and potato/chimichurri sauce

Filet de poulet au maïs et pomme de terre avec sauce chimichurri
Kipfilet met mais en aardappel, geserveerd met chimichurrisaus

Desserts 8€

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison
Seizoensfruit salade

Cheesecake with speculoos crumble and vanilla ice cream

Cheesecake avec crumble de speculoos et glace vanille
Cheesecake met speculooscrumble en vanille-ijs

Chocolate lava cake with Baileys sauce and vanilla ice cream

Fondant au chocolat, sauce Baileys et glace vanille
Chocolade lava cake met Baileyssaus 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