



Menu 06-10-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Gazpacho Andaluz with Iberian ham

Gazpacho Andaluz avec jambon Ibérique

Gazpacho Andaluz met Iberische ham

Seafood salad, sun-dried tomato and avocado

Salade de fruit de mer, tomate séchée et avocat

Salade van zeevruchten, gedroogde tomaat en avocado

Beef carpaccio, parmesan, rocket and truffle oil

Carpaccio de bœuf, parmesan et roquette et huile de truffe

Rundercarpaccio, parmezaan, rucola en truffelolie

Mains 30€

Roast chicken fillet, pear roasted in red wine and potato

Filet de poulet, poire rôtie au vin rouge et pomme de terre

Kipfilet, peer geroosterd in rode wijn en aardappel

Roast salmon, sake hollandaise and mini vegetables

Saumon rôti, hollandaise au saké et mini légumes

Geroosterde zalm, sake-hollandaise en mini groenten

Crab ravioli with sage bisque

Ravioli de crabe et bisque au sauge

Krab-ravioli met saliebisque

Desserts 8€

Fruit salad

Salade de fruit

Vruchtensalade

Raspberry and chocolate lingot

Lingot de framboise et chocolat

Frambozen- en chocoladelingot

Chocolate brownie, salted caramel sauce and vanilla ice cream

Brownie au chocolat, sauce caramel salé et glace vanille

Chocoladebrownie, gezouten karamelsaus 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