



Menu 21-04-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Pumpkin velouté with coconut milk
Velouté de potiron au lait de coco
Pompoenvelouté met kokosmelk

Tricolour couscous salad with sundried tomatoes, feta and green vegetables
Salade de couscous tricolore, tomates séchées, feta et légumes verts
Driekleurige couscoussalade met zongedroogde tomaten, feta en groene groenten

Beef carpaccio with arugula, parmesan and truffle oil
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et huile de truffe
Carpaccio van rundvlees met rucola, parmezaan en truffelolie

Mains 30€

Red mullet fillet with spiced vegetable couscous and gratinated aioli
Filet de rouget, couscous aux légumes épicés et aioli gratiné
Roodbaarsfilet met kruidige groentecouscous en gegratineerde aioli

Rib-eye steak with roasted potatoes and chimichurri sauce
Noix d'entrecôte, pommes de terre rôties, sauce chimichurri
Ribeye met geroosterde aardappelen en chimichurrisaus

Gnocchi with blue cheese cream
Gnocchis à la crème de fromage bleu
Gnocchi met blauwe kaas crème

Desserts 8€

Pear bavarois with salted caramel, cold white chocolate and yogurt sauce
Bavarois à la poire et caramel salé, sauce froide de chocolat blanc et yaourt
Perenbavarois met gezouten karamel, koude saus van witte chocolade en yoghurt

Chocolate fondant with white chocolate crumble and vanilla ice cream
Moelleux au chocolat, crumble de chocolat blanc et glace vanille
Chocolade moelleux met witte chocolade crumble en vanille-ijs

Fruit salad
Salade de fruits
Fruitsalade

“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