



Menu 28-04-2025

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
Seizoensgroenten velouté met Vadouvan kerrie

Shrimp croquettes, green sauce and salad
Croquettes de crevettes, sauce verte et salade
Garnaalkroketten, groene saus en salade

Mains 30€

Low-temperature chicken, red wine reduction and
sautéed vegetables
Poulet à basse température, réduction de vin rouge et
légumes sautés
Laagtemperatuur gegaarde kip, roedewijnreductie en gebakken groenten

Seabass fillet, sweet potato purée and mussels
Filet de bar, purée de patates douces et moules
Zeebaarsfilet, zoete aardappelpuree en mosselen

Osso buco pasta with Barolo tomato sauce
Pâtes à l'osso buco avec sauce tomate au Barolo
Osso buco pasta met Barolo-tomatensaus

Desserts 8€

Chocolate fondant and vanilla ice cream
Moelleux au chocolat et glace vanille
Chocolade moelleux en vanille-ijs

Tiramisu and coffee ice cream
Tiramisu et glace au café
Tiramisu en koffie-ijs

Seasonal fruit salad
Salade de fruits de saison
Seizoensfruit salade

“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