



Menu 02-06-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Zucchini and cheese velouté
Velouté de courgette et fromage
Courgette- en kaasvelouté

Salmon and avocado tartare with passion fruit
Tartare de saumon et avocat au fruit de la passion
Zalm- en avocadotartaar met passievrucht

Beef carpaccio with parmesan and arugula
Carpaccio de bœuf, parmesan et roquette
Carpaccio van rundvlees, Parmezaan en rucola

Mains 30€

Veal roulades, red wine demi-glace and vegetable timbale
Rouleaux de veau, demiglace de vin rouge et timbale de légumes
Kalfslapjes, rode wijn demi-glace en groenten timbaal

Crab ravioli with sage bisque
Ravioli de crabe avec bisque à la sauge
Kreeftravioli met saliebisque

Sea bass fillet with citron sauce and sautéed vegetables
Filet de loup avec sauce critonée et légumes sautés
Zeebaarsfilet met citroensaus en gegrilde groenten

Desserts 8€

White chocolate mousse with roasted almonds
Mousse de chocolat blanc et amandes torréfiées
Witte chocolademousse met geroosterde amandelen

Cheesecake with lemon cream
Cheesecake avec crème de citron
Cheesecake met citroencrème

Seasonal fruit salad
Salade de fruits de saison
Fruitsalade van het seizoen

“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