



Menu 09-06-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Parsnip and curry velouté
Velouté de panais et curry
Pastinaak- en kerriévelouté

Greek salad with kalamata olives, cucumber,
feta and sun-dried tomatoes
Salade grecque aux olives kalamata, concombre,
feta et tomates séchées
Griekse salade met kalamata-olijven, komkommer,
feta en zongedroogde tomaten

Avocado mousse, burrata and tomatoes
Mousse d'avocat, burrata et tomates
Avocadomousse, burrata en tomaten

Mains 30€

Beef cheek with truffled mashed potatoes
Joue de bœuf et purée de pomme de terre à la truffe
Runderwang met truffel-aardappelpuree

Gnocchi with blue cheese cream
Gnocchi à la crème de fromage bleu
Gnocchi met blauwekaasroom

Grilled salmon fillet with soy and orange sauce
and baby vegetables
Filet de saumon grillé avec sauce de soja et orange et mini légumes
Gegrilde zalmfilet met soja- en sinaasappelsaus en minigroenten

Desserts 8€

White chocolate brownie and salted caramel sauce
Brownie de chocolat blanc et sauce au caramel salé
Witte chocoladebrownie en gezouten karamelsaus

Lemon dome and white chocolate mousse
Dôme de citron et mousse de chocolat blanc
Citroendôme en witte chocolademousse

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