



Menu 16-06-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Gazpacho Andaluz with Iberico ham
Gazpacho Andaluz avec jambon ibérique
Gazpacho Andaluz met Ibericoham

Seafood salad with sundried tomato and avocado
Salade de fruits de mer, tomate séchée et avocat
Zeevruchtensalade met zongedroogde tomaat en avocado

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

Mains 30€

Chicken fillet with pear roasted in red wine and potatoes
Filet de poulet, poire rôtie au vin rouge et pomme de terre
Kipfilet met in rode wijn geroosterde peer en aardappel

Roasted salmon with sake beurre blanc and baby vegetables
Saumon rôti, beurre blanc au saké et mini légumes
Geroosterde zalm met saké beurre blanc en minibroenten

Crab ravioli with sage bisque
Ravioli de crabe et bisque à la sauge
Krabravioli met saliebisque

Desserts 8€

Fruit salad
Salade de fruits
Fruitsalade

Raspberry and chocolate lingot
Lingot de framboise et chocolat
Framboos- en chocoladelingot

Chocolate brownie with salted caramel sauce and vanilla ice cream

Brownie de chocolat, sauce caramel salé et glace vanille
Chocoladebrownie met 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