



Menu 21-07-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Beef carpaccio, arugula, parmesan and truffle oil
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et huile de truffe
Rundercarpaccio, rucola, Parmezaanse kaas en truffelolie

Tricolor couscous salad, sun-dried tomato,
feta and green vegetables
Salade de couscous tricolore, tomate séchée, feta et légumes verts
Tricolore couscoussalade, zongedroogde tomaat, feta en groene groenten

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

Mains 30€

Red mullet with spiced vegetable couscous and
gratinated aioli
Rouget, couscous de légumes épicés et aioli gratiné
Rode mul met gekruide groentencouscous en gegratineerde aioli

Ribeye steak, roasted potato and chimichurri sauce
Noix d'entrecôte, pomme de terre rôtie et sauce chimichurri
Entrecôte, geroosterde aardappelen en chimichurri-saus

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

Desserts 8€

Pear and salted caramel bavarois with
white chocolate and yogurt cold soup
Bavarois de poire et caramel beurre salé avec
une soupe froide de chocolat blanc et yaourt
Peren en gezouten karamel bavarois met koele witte chocolade
en yoghurtsoep

Chocolate lava cake, white chocolate crumble and
vanilla ice cream
Moelleux au chocolat, crumble chocolat blanc et glace vanille
Chocolade lava cake, witte chocoladecrumble 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