



Menu 28-07-2025

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

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

Seasonal vegetable velouté with Vadouvan curry
Velouté de légumes de saison au curry Vadouvan
Seizoensgroentelouté met Vadouvan-curry

Mains 30€

Slow-cooked chicken, red wine reduction and
sautéed vegetables
Poulet à basse température, réduction de vin rouge
et légumes sautés
Langzaam gegaarde kip, rode wijnreductie en gebakken groenten

Osso buco pasta with Barolo tomato sauce
Pâte di osso buco et sauce tomate au Barolo
Osso buco pasta met tomatensaus van Barolo

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

Desserts 8€

Chocolate lava cake and vanilla ice cream
Moelleux chocolat et glace vanille
Chocoladelavacake en vanille-ijs

Tiramisu and coffee ice cream
Tiramisu et glace 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