Menu 08-09-2025
Two courses: 44€ (excl. dessert)
Three courses: 49€

Starters 16€

Parsnip velouté and curry
Velouté de panais et curry
Pastinaakvelouté met curry

Greek salad with kalamata, cucumber, feta and dried tomato
Salade grecque avec kalamata, concombre, feta et tomates séchées
Griekse salade met kalamata, komkommer, feta en gedroogde tomaat

Burrata, avocado mousse and tomatoes
Burrata, mousse d'avocat et tomates
Burrata, avocadomousse en tomaten

Mains 30€

Beef cheek with truffle mashed potatoes
Joue de bœuf avec purée de pommes de terre à la truffe
Runderwang met truffelaardappelpuree

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 soja et orange et mini légumes
Gegrilde zalmfilet met soja-sinaasappelsaus en minigroenten

Desserts 8€

Seasonal fruit salad
Salade de fruits de saison
Seizoensfruit salade

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

Chocolate lingot with salted caramel sauce
Lingot de chocolat et sauce au caramel salé
Chocolade lingot met gezouten karamelsaus

"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