



Menu 23-2-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Leek velouté with truffle

Velouté de poireaux à la truffe

Preivelouté met truffel

Beef carpaccio with Parmesan and arugula

Carpaccio de bœuf, parmesan et roquette

Carpaccio van rundvlees met Parmezaan en rucola

Smoked salmon tartare with shallot, mango chutney, and avocado

Tartare de saumon fumé, échalote, chutney de mangue et avocat

Tartaar van gerookte zalm met sjalot, mangochutney en avocado

Mains 30€

Sea bream fillet with pumpkin purée, red curry, and grilled vegetables

Filet de dorade, purée de potiron au curry rouge et légumes grillés

Doradefilet met pompoenpuree, rode curry en gegrilde groenten

Linguine with pesto sauce and spinach

Linguine au pesto et aux épinards

Linguine met pestosaus en spinazie

Chicken fillet with corn, potatoes, and chimichurri sauce

Filet de poulet au maïs, pommes de terre et chimichurri

Kipfilet met maïs, aardappelen en chimichurrisaus

Desserts 8€

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison

Seizoensfruit salade

Raspberry tart with vanilla ice cream

Tarte aux framboises et glace vanille

Frambozentaart met vanille-ijs

Chocolate lava cake with Baileys sauce and vanilla ice cream

Moelleux au chocolat, sauce Baileys et glace vanille

Chocolade lava cake met Baileysaus 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