



Menu 23-03-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Velvet soup of carrot and curry

Velouté de carottes et curry.
Romige wortelsoep met kerrie

Croquette with 'Duvel', fried parsley and a crisp salad.

Croquette au 'Duvel', persil frit et salade croquante.
Kroket met 'Duvel', gefrituurde peterselie en knapperige salade.

Prawn tartar, avocado and tomato tartare, with a reduction of 'Modena' vinegar.

Tartare de crevettes, avocat et tomate avec reduction de vinaigre de Modena.
Tartaar van garnalen, avocado en tomaat , reductie van 'Modena'-azijn

Mains 30€

Veal fillet with a cocoa-perfumed jus and roast potatoes

Filet de veau, demi-glace parfumé au cacao et pomme de terre rôti
Kalfsfilet, cacao geparfumeerde jus en gebakken aardappelen

Preserved pollock with yellow curry sauce and grilled vegetables

Lieu noir confit, sauce curry jaune et legumes grillés
Gekonfijte koolvis, gele currysaus en geroosterde groenten

Linguine with arrabbiata sauce

Linguini a la sauce arrabiata
Linguine met arrabiata saus

Desserts 8€

Seasonal fruit salad

Salade de fruit de saison
Salade van seizoensfruit

Crème brûlée with coffee and biscuits

Creme brulée au cafe et biscuit
Crème brûlée met koffie en koekjes

Roasted pear, speculoos crumble and vanilla ice cream

Poire rôti, crumble the speculoos et glace vanille
Geroosterde peer, speculooscrumble 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