



Menu 26-1-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Tuna salad with watermelon and spicy honey vinaigrette

Salade de thon à la pastèque et vinaigrette au miel épicé
Tonijnsalade met watermeloen en pittige honingvinaigrette

Zucchini and cheese velouté

Velouté de courgettes au fromage
Courgette- en kaasvelouté

Croquettes de crevettes de la mer du Nord with green salad

Croquettes de crevettes de la mer du Nord, salade verte
Garnaalkroketten van Noordzeegarnalen met groene salade

Mains 30€

Porc BBQ ribs with truffled mashed potatoes

Côtes de porc BBQ, purée de pommes de terre à la truffe
BBQ-varkensribben met truffelpuree

Salmon with a sake beurre blanc and mixed cauliflower

Saumon au beurre blanc au saké et chou-fleur mélangé
Zalm met sake-boterwitte saus en gemengde bloemkool

Mushroom ravioli with truffle sauce

Ravioli aux champignons, sauce à la truffe
Ravioli met paddenstoelen en truffelsaus

Desserts 8€

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison
Seizoensfruit salade

Chocolate lava cake with Baileys sauce and vanilla ice cream

Fondant au chocolat, sauce Baileys et glace vanille
Chocolade lavacake met Baileys-saus en vanille-ijs

Cheesecake with speculoos sauce and Chantilly

Cheesecake, sauce spéculoos et Chantilly
Cheesecake met speculoossaus en Chantilly-room

“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