



Menu 27-10-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Salmon Tartare with Avocado, Mango & Wakame Seaweed

Tartare de saumon à l'avocat, mangue et algue wakamé
Zalmtartaar met avocado, mango en wakame zeewier

Greek Salad with Kalamata Olives, Cucumber, Feta Cheese

& Sun-Dried Tomatoes
Salade grecque avec olives Kalamata, concombre, feta et tomates séchées
Griekse salade met Kalamata-olijven, komkommer, feta en zongedroogde tomaten

Beef Carpaccio with Parmesan & Rocket

Carpaccio de bœuf avec parmesan et roquette
Rundscarpaccio met parmezaan en rucola

Mains 30€

Radicchio Risotto, Gorgonzola, Chestnuts & Honey

Risotto au radicchio, gorgonzola, châtaignes et miel
Radicchiorisotto met gorgonzola, kastanjes en honing

Chicken Ballotine with Sweet Potato & Carrot Mousse-line, served with a Pepper Sauce

Ballottine de volaille, mousseline de patate douce et carotte, sauce au poivre
Kippenballotine met zoete aardappel- en wortelmousseline, geserveerd met pepersaus

Pan-Seared Sole Meunière Served with a Purple Potato Purée

Sole meunière poêlée, purée de pommes de terre violettes
Gebakken zeetong meunière met paarse aardappelpuree

Desserts 8€

Seasonal Fruit Salad

Salade de fruits de saison
Seizoensfruit salade

Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

Tarte Tatin avec glace vanille
Tarte Tatin met vanille-ijs

Gianduja-Mango Shortcrust Tartlet

Tartelette sablée gianduja mangue
Zanddeeg tarteletje met gianduja en mango

“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