



Menu 29-12-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Leek and truffle velouté

Velouté de poireaux à la truffe
Prei-truffelvelouté

Grey shrimp croquettes, green salad and lemon sauce

Croquettes de crevettes grises, salade verte et sauce au citron
Garnaalkroketten, groene salade en citroensaus

Beef carpaccio, parmesan and arugula

Carpaccio de bœuf, parmesan et roquette
Rundercarpaccio, parmezaan en rucola

Mains 30€

Marinated pork chops with BBQ & whisky sauce, mashed potatoes & green salad

Côtes de porc marinées avec sauce BBQ et whisky, purée de pommes de terre et salade verte
Gemarineerde varkenskoteletten met BBQ- en whiskysaus, aardappelpuree en groene salade

Grilled salmon fillet, sweet potato purée & orange soy sauce

Filet de saumon grillé, purée de patate douce et sauce à l'orange et soja
Gegrilde zalmfilet, zoeteaardappelpuree en sinaasappel-sojasaus

Linguini with pesto sauce and spinach

Linguini à la sauce pesto et épinards
Linguini met pestosaus en spinazie

Desserts 8€

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison
Seizoensfruit salade

Cheesecake with passion fruit sauce

Cheesecake avec sauce aux fruits de la passion
Cheesecake met passievruchtensaus

Pineapple carpaccio, pink peppercorn & coconut ice cream

Carpaccio d'ananas, poivre rose et glace à la noix de coco
Ananascarpaccio, roze peper en kokosijs

“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

