



Menu 30-03-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Veal with tuna sauce, arugula and green mustard

Vitello tonnato, roquette et moutarde verte

Vitello tonnato, rucola en groene mosterd

Leek and truffle velouté

Velouté de poireaux à la truffe

Prei-truffelvelouté

Beef carpaccio, parmesan, arugula and truffle oil

Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette et huile de truffe

Rundercarpaccio, parmezaan, rucola en truffelolie

Mains 30€

Chicken fillet, roasted pear in red wine and mashed potatoes

Filet de poulet, poire rôtie au vin rouge et purée de pommes de terre

Kipfilet, peer geroosterd in rode wijn en aardappelpuree

Roasted salmon, sake beurre blanc and baby vegetables

Saumon rôti, beurre blanc au saké et mini legumes

Gebakken zalm, beurre blanc met sake en mini-groenten

Crab ravioli with sage bisque

Ravioli de crabe et bisque à la sauge

Ravioli van krab met saliebisque

Desserts 8€

Raspberry and chocolate lingot

Lingot framboise et chocolat

Framboos-chocolade lingot

Chocolate brownie, salted caramel sauce and vanilla ice cream

Brownie au chocolat, sauce caramel salé et glace vanille

Chocoladebrownie, gezouten karamelsaus en vanille-ijs

Seasonal Fruit Salad

Salade de fruits de saison

Seizoensfruitsalade

“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