

## Dinerkaart

### Voorgerechten:

❖ Brood met humus en/of aioli	4,00
❖ Soep van de dag	4,00
❖ Franse uiensoep met crouton en Old Amsterdam	4,50
❖ Rundercarpaccio met truffel-mayonaise en Parmezaan	7,50
❖ Escargots gebakken in knoflookboter met ui en champignons	6,50
❖ Zucchini alla Parmigiano	6,50
❖ Mixwell (voor 2 personen) Combinatie van kleine gerechten	15,50
❖ Vitello Tonnato	7,50
❖ Ravioli met geitenkaas, amandelen en salie-boter	7,50

### Hoofdgerechten:

❖ Sate Ajam van biologische kip	13,50
❖ Thaise Curry met gamba's en basmatirijst	14,50
❖ Huisgemaakte Burger van kalfsgehakt	12,50
❖ Runderstoof in herfstbok met een stoofpeertje	13,50
❖ Spare Ribs	13,50
❖ Parelhoenderbout gevuld met paddestoelen	14,50
❖ Kaasfondue met brood en rauwkost (per persoon)	12,50
❖ Ossehaas met kalfsjus, shitake en pastinaak	15,50
❖ Canneloni met ricotta, spinazie, walnoten en geitenkaasroomsaus	14,50
❖ Schelvisfilet met gekonfijte zuurkool en citroen-hollandaise	15,50
❖ Gekonfijte lamsschenkel met paddestoelenrisotto	15,50
❖ Ravioli met geitenkaas, amandelen en salie-boter	14,50

Onze frieten zijn huisgemaakt en worden geserveerd met wasabi-mayonaise

### Straks-well

❖ Huisgemaakte Taarten (cheesecake met rood fruit, citroentaart, chocolade cheesecake, appeltaart)	4,75
❖ Stroopwafelijs met sticky toffee	5,50
❖ Vanille-ijs met banaan en chocoladesaus	5,50

### Weekgerechten

Elke week verrassen wij de gasten met wisselende weekgerechten, zoals pasta, salade en vis.

Prijzen in Euro's (€).