

de ETEN CATEREN HUREN BUREN

Vegetarisch

- Tempura van groenten / huisbereide dip – 12 euro
- Geroosterde zoete patat en kikkererwt / spinazie / feta / cajun mayonaise – 13 euro
- Koreaanse komkommersalade / soja / sesam – 12 euro
- Geroosterde miso aubergine / couscous / gebrande lente-ui / sriracha dressing 13,5 euro
- Gepofte rode biet / geitenkaas / reductie van port, sinaasappel en balsamico 14,5 euro

Vlees

- Filet van hoevekip / cajun cream saus met gedroogde tomaat / zoete aardappelfriet – 15 euro
- Traag gegaard buikspek / hoisin / rijst 15 euro
- Pulled pork / peper / tomaat / guacamole / tortilla chips 16 euro
- Thaise balletjes / gele curry / kokos 15 euro
- Krokante eend / broccoli / sugar snaps / pruimensaus 16 euro
- Salade van wakamé en wortel / steak / nootjes 16 euro

Vis

- Huisbereide calamares / kruiden / secret dip – 13 euro
- Black tiger garnalen (4 stuks) / Indiase gekruide boter / platbrood 15,5 euro
- Twee garnalenkroketten / rouille 16,5 euro
- Gravad lax / verse kruiden / mierikswortelsaus 16,5 euro

- extra brood – 3 euro
- Catalaans lookbrood – 4,5 euro

Desserts

- Crème brûlée – 10 euro
- Taart van de dag – 9 euro