

LENTE DINERKAART

17:00 - 23:00

SOEPEN

Altijd geserveerd met brood en boter

Tasty Tom tomatensoep met bosui	6
Lente-ui licht gebonden met maishoentjes	6
Ossenstaart met ossenstaartvlees	6

VOORGERECHTEN

Buikspek & Gamba op lage temperatuur gegaard buikspek gelakt met soja en zoethout, 3 gamba's, komkommer, radijs en spicy mango	14
Kreeft smaakvolle bisque(soep) van kreeft, met coquille, gamba en 2 soorten vis van het seizoen	15
Tonijn sashimi , kort geroosterd, zeeviersalade, citrus, soja, sesam en wasabi	15
Carpaccio Stoutstyle , manchego kaas, balsamico, rucola en pijnboompitten	14
Vegan chef's dish black quinoa, komkommer, radijs, bospeen, tomaat en courgette	12

SALADES

Altijd geserveerd met brood en boter

(voeg 3 euro toe voor een hoofdgerechtpartie)

Runderlende gemarineerd, licht gerookt, met crunchy broadbeans en truffelcrème	14
Stout met kippendijenvlees, Aarlese geitenkaas, crispy bacon, cashewnoten, piment d'Espelette dressing	14
Seafood fine seafood, couscous, olijf, rode ui en Indian style mayonaise	15
Gamba 6 dikke gamba's, spicy mango, sriracha mayonaise, crunchy broadbeans	15
Runderbavette supermalse puntjes gebakken met sesam, teriyaki, bosui en wasabi crunch	15
Lentefood black quinoa, radijs, groene asperges, pruimen, pecannoten en een groene kruidendressing	13

SPECIALS

Classic beef burger van graangevoerd rund, crispy bacon, kaas, augurk, komkommer, tomaat en ketchup	15
Spanish beef burger van graangevoerd rund met chorizo, manchego, rode ui en aiolie	16
Ribs zo van het bot met Jack daniels, 500 gram	18
Fish & Chips crunchy en homemade, met remouladesaus	15

BISTRONOMISCHE MENU'S

De beste ingrediënten uit het seizoen, creativiteit uit de keuken en vernieuwende bereidingen. Allemaal op je bord wanneer je kiest voor een bistronomisch menu. Let op, de menu's gaan alleen per gehele tafel.

3-gangen menu voor-, hoofdgerecht en dessert	32
3-gangen menu voor-, tussen- en hoofdgerecht	34
4-gangen menu voor-, tussen-, hoofdgerecht en dessert	40
Passende wijn bij je gerecht?	6 per gang

"LENTE-STYLE" SHARED DINING

In dit menu heeft onze brigade met zorg een selectie gemaakt uit diverse bereidingen en smaken van onze kaart. Deze gerechtjes zijn altijd een combinatie van vlees, vis en ingrediënten die top zijn in het seizoen.

De kracht van dit menu zit in het delen van de gerechtjes, daarom serveren wij het alleen per gehele tafel.

6 gerechtjes (in 3 series geserveerd) per persoon	35
8 gerechtjes (in 4 series geserveerd) per persoon	40
Bijpassende bieren per fles	5

HOOFGERECHTEN

Maishoentjes filet, vacuüm gegaard, mais, tandori, bospeen en een jus van tomaat en paprika	19
Lam 2 bereidingen, filet en nek, aubergine, bulgur en jus van zwarte knoflook	24
Bavette steak malse flanksteak van het graangevoerd rund met een kalfsjus en salsa verde	24
Gamba vs Coquille fregola, tomatensalsa en lentegroenten	22
Catch of the day kraakvers, wisselend visgerecht	20
Fregola Siciliaanse pastasoort, met tomatensalsa, buffelmozzarella en lentegroenten	18

DESSERTS

Seizoensdessert creatieve culinaire uitspatting van onze brigade	10
Oreo cookie welbekende koekje omgetoverd tot een dessert met witte chocolade en kokos	9
Kaasplank internationale kazen met noten/vruchtenbrood, geroekte amandelen, pruimen, honing en koffiepoeder	10
Bolletje ijs? vraag naar de smaken (prijs per bol)	2

Heb je een allergie? Meld het ons!



Stout

eten & drinken