

## DINER CLASSICS

### STARTERS

#### BROOD | BREAD

warm geserveerd – aioli  
served warm – aioli

#### GAMBA'S | PRAWNS

knoflookolie – rode peper – brood  
garlic oil – red pepper – bread

#### UIENSOEP

kaas crouton | cheese crouton

4.5 SALADE PITTIGE KIP | SPICY CHICKEN 15

kippendij – noodles – sla – cashew – lente ui  
komkommer – soja sesam dressing  
chicken thigh - noodles – lettuce – cashew  
spring onions - soy sesame dressing - cucumber

12

SALADE GEITENKAAS | GOAT CHEESE 15

gemengde salade – peer – vijg – walnoot –  
balsamico stroop | mixed lettuce – pear – figs  
balsamic syrup

7.5

### MAINS

#### STEAK\*

ribeye – houtskool gegrild – groenten  
bospaddenstoelen roomsaus  
ribeye – charcoal grilled – vegetables forrest  
mushroom sauce

24.5

#### CHEESEBURGER

100% rund – sla – tomaat – augurk – kaas  
gekarameliseerde rode ui - burgersaus - friet  
100% beef - lettuce - tomato pickle - cheese  
caramelised red onions - burger sauce - fries

17

#### SATÉ | SATAY

kippendij – zoetzure komkommer  
kroepoek – pindasaus  
chicken thigh – sweet sour cucumber prawn  
crackers – peanut sauce

18.5

#### VEGGIE BURGER

kimchi – sla – tomaat - Koreaanse barbequesaus  
ingelegde uien - friet | kimchi – lettuce – tomato  
Korean barbecue sauce – pickled onions – fries

16.5

#### SPARERIBS JACK HONEY GLAZED\*

gemarineerd – koolsalade – knoflooksaus  
marinated – coleslaw – garlic sauce

23

### SIDES

friet met schil | country style fries 4.5

zoete aardappelfriet | sweet potato fries 5

groene salade | extra side salad 3.5

### DESSERTS

CRÉME BRÛLÈE 6.5

vanille – krokante suikerlaag

vanilla – crispy layer of sugar

APPELTAART | APPLE PIE 5

slagroom | whipped cream

BONBONS | CHOCOLATES 7

5 stuks – chocolade parels

5 pieces – chocolate pearls

*Vergeet u de parkeerautomaat/ parkeerapp  
(16818 - Marius Meijboomstraat) niet?  
Betaald parkeren: ma t/m za 9.00 - 19.00.*

*Onze producten kunnen allergenen bevatten.  
Heeft u een voedselallergie? Laat het ons gerust weten.*

**3-GANGEN DINER (NAAR KEUZE) | 38.5**

**3-COURSES DINER (OF YOUR CHOICE)**

Voor gerechten met een \* rekenen wij een surplus

For dishes marked with \* a surplus will be charged

## **STARTERS**

**HOKKAIDO POMPOEN | HOKKAIDO PUMPKING**

geitenkaas - dadel – abrikoos-kerrie vinaigrette – pompoenpitten  
goat cheese – date – apricot curry dressing – pumpkinseeds

**KALFS ENTRECOTE | VEAL ENTRECOTE | 12**

dun gesneden – augurk – little gem – balsamico uitjes mierikswortel mayonaise  
kastanje champignons | thinly sliced – pickle – gem lettuce – balsamic onion  
horseradish crème – forest mushrooms

**TONIJN | RAW TUNA | 12**

ponzu – daikon – edamame – enoki – gepofte wilde rijst  
ponzu – daikon cress – edame beans – enoki – puffed wild rice

**EEND | DUCK | 12**

gerookte eendenborst – rillettes – vijg - hazelnoot – pastinaak – speculaas  
smoked duck breast – rillettes – fig – hazelnut – parsnip – spiced biscuit

## **MAINS**

**KALFSSUKADE | VEAL STEAK | 21**

langzaam gegaard – rode kool – pastinaak – appel – rode wijnjus  
slowly roasted – red cabbage – parsnip apple – red wine jus

**RISOTTO | 19.5**

bospaddenstoelen – truffel – grana padano – groene asperge  
forest mushroom sauce – truffle – grana padano – green asparagus

**KABELJAUWFILET | COD FISH | 21.5**

bloemkool – lavas mousseline – Beurre Blanc – zwarte knoflook  
fillet – cauliflower – lavas creme – Beurre Blanc sauce – black garlic

**GAMBA'S | PRAWNS | 19.5**

noodels – groenten – tom kha kai schuim – lente ui  
noodles – vegetables – tom kha kai foam – spring onion

## **DESSERTS**

**PANNA COTTA VAN HAZELNOOT | HAZELNUT PANNA COTTA | 8**

kastanje crème – pure chocoladeijs – hazelnoot crumble  
chestnut creme – dark chocolate ice cream - hazelnut crumble

**SPEKKOEK | INDONESIAN SWEET CAKE | 8.5**

gemarineerde ananas – kokosijs – lychee  
marinated pineapple – coconut ice cream – lychee

**KOFFIE / THEE COMPLEET | COFFEE / TEA COMPLETE | 8**

2 bonbons – spekkoeke – chocolade parels  
2 chocolates – spekkoeke – chocolate pearls