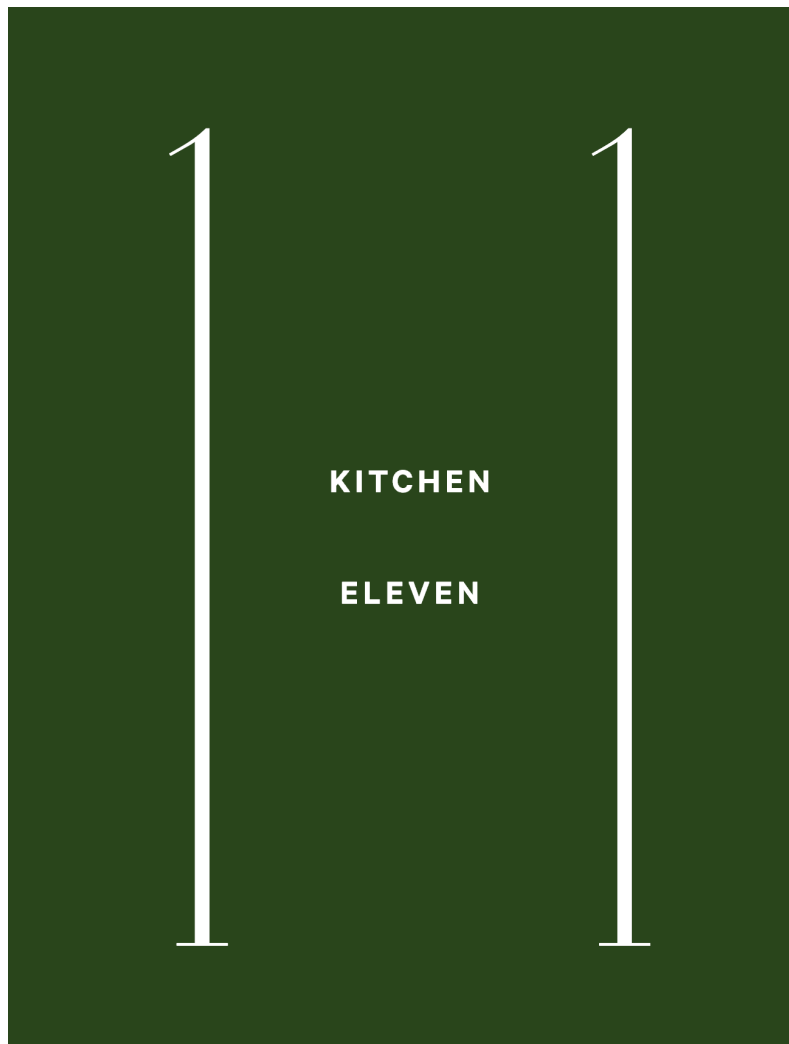




Indien u een voedselallergie of – intolerantie heeft, laat het ons alstublieft weten voordat u bestelt.

Het brood kan vervangen worden voor gluten vrij brood + € 3

If you have a food allergy or intolerance, please let us know before ordering. The bread can be substituted for gluten free bread + € 3

✓ = vegetarian

 = plant based

 = glutenfree

Starters

Brood | € 6,50 ✓

Met boter & San Domenico olijfolie Vom Fass

Bread with butter & San Domenico olive oil Vom Fass

Eendenborst salade | € 16,50

Salade met gerookte eendenborst en pompoen

Salad with smoked duck breast and pumpkin

Ravioli van Paddenstoelen | € 18 ✓

Ravioli gevuld met paddenstoelen en truffelsaus

Ravioli filled with mushrooms and truffle sauce

Heilbot | € 18

Op de huid gebakken met pastinaakcrème en saffraansaus

Halibut baked on the skin with parsnip cream and saffron sauce

Steak Tartaar – Classic Style | € 18,50

Fijngehakte klassieke rundersteak, geserveerd met traditionele garnituren

Finely chopped classic beef steak, served with traditional condiments

Mains

Catch of the Day | € 28,50 🌿🍷

Met seizoensgroenten en rode rijst

Catch of the Day with seasonal vegetables, and red rice

Parelcouscous | € 26,50 ✓

Geserveerd met geroosterde groenten, paddestoelen en vadouvansaus

Pearl couscous with roasted vegetables, mushrooms & vadouvan sauce

Diamanthaas | € 28,50 🌿🍷

Met aardappelknolmousseline, seizoensgroenten & jus van rozemarijn en tijm

Diamond beef tenderloin with celeriac potato purée, seasonal vegetables & rosemary-thyme jus

Children

Pasta Bolognese | € 10

Huisgemaakte Pasta Bolognese
Homemade Pasta Bolognese

Burger | € 11,50

Kinderburger, sla en friet

Kids' Burger, lettuce and fries

Catch of the Day | € 14

Dessert | € 6

Verrassingsdessert Kinderen/ Surprise Dessert for Children

Desserts

Proeverij van kaas | € 15

Met vijgenbrood

Tasting of cheese with fig bread

Huisgemaakt winter-spiced chocolade-ijs | € 15

met stoofpeer en crumble

Homemade winter-spiced chocolate ice cream with stewed pear and crumble

Crème brûlée tartelette | € 14

Crème brûlée tartelette

Jové Patisserie

* Lemon Merengue | € 6,50

* Appeltaart/ Apple Pie | € 6,50

* Pistache Framboos/ Pistachio Raspberry | € 6,50

* Taart van de Dag/ Cake of the Day | € 6,50

De Baksas

* Carrot cake bite 🌿🍷 | € 4,50

* Amandel-Luxe bite/ Almond-Luxe bite 🌿🍷 | € 4,50

* Sas special bite 🌿🍷 | € 4,50