



DINER MENU

VAN 17:30 TOT 21:00

OM MEE TE BEGINNEN

Veluws Huyskamer Brood  9.5
Pesto | Aioli | Tapenade

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio 14
Truffel: Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | Pittenmix | Rucola
Basilicum: Basilicum mayonaise | Parmezaanse kaas | Pittenmix | Rucola 14
Aziatisch: Sriracha mayonaise | Gebakken ui | Edamame boontjes | Rucola 14

Tomatensoep  *Vegan optie beschikbaar* 9.5
Basilicum | Crème fraîche

Gerookte gele biet  10.5
Geitenkaas | Honing | Walnoten

Zalmtartaar 14.5
Avocado | Ponzu gel | Wasabi cracker

HOOFDGERECHTEN

Runderbiefstuk 29.5
Jus van rode wijn met tijm | Beukenzwam | Asperge | Aardappel mousseline

Zeebaarsfilet 26.5
Beurre blanc saus | Peterselie | Fregola | Wortel crème

Polderhoen 26.5
Oosterse lak | Basmati rijst | Asperge

Citroenrisotto  21.5
Parmezaanse kaas | Edamame boontjes | Munt

Steak van spitskool  **VEGAN** 20.5
Vegan jus | Vegan harissa mayonaise | Gerookte amandel

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

EXTRA BIJGERECHTEN

Friet met Zaanse mayonaise 	4
Dagverse groenten 	4
Groene salade 	4

DESSERTS

Crème brûlée <i>Limoen Karamelkorst Vanille-ijs</i>	9.5
Dame Blanche <i>Chocoladesaus Slagroom Vanille-ijs</i>	8.5
Brownie <i>Karamelsaus IJs van gezouten karamel</i>	9.5
Tarte tatin <i>Karamel saus Karamel ijs</i>	9.5
Rood fruit shortbread <i>Rood fruit coulis Framboos sorbetijs</i>	10.5

Voor onze gerechten maken wij zoveel mogelijk gebruik van lokaal geteelde, biologische ingrediënten, waarbij de boer op nummer één staat.
Onze chef werkt graag met Fairtrade- en seizoensgebonden producten.

 = Vegetarisch |  = Veganistisch