



voorgerechten 11.5

- Choemoes met geroosterde groente, pijnboompitjes en peterselie
- Klassieke vitello tonato, kalfscarpaccio met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes
- Salade van sperzieboontjes, broccolini en peultjes met een zachtzoete tahindressing

soep 9.5

- Rode linzensoep met sugarsnaps en chili-olie

risotto 14.5

- Risotto met zwarte knoflook, groene tomaat en witte druif

hoofdgerechten 22.5

- Malfatti, huisgemaakte gnocchi van spinazie, ricotta en parmezaanse kaas met saliebotersaus
- Bouillabaisse à la Marseillaise met o.a. wilde gamba's, rode mul, poon en schelvis
- Poulet de Bastogne, geroosterde maïskipfilet met gestoofde prei, Charlotte aardappel en dragon beurre blanc

souschefs' special 35

- Ribeye van de BBQ, bordelaisesaus, seizoensgroenten, geroosterde Charlotte-aardappeltjes en Vlaamse mayonaise

extra 4

- Ambachtelijke verse friet van de Goey-Koot met Vlaamse mayonaise
- Kleine groene salade

kaas 13.5

- Selectie kazen van boerderij de Lindenhoff met speltcrackers, kweeperengelei en walnoten

nagerechten 9.5

- Amandel-perentaartje met crème fraîche
- Gekonfijte rabarber met Lambada-aardbeien en citroensorbet
- Friandises met koffie | thee | cappuccino

theatermenu: twee gangen 29, drie gangen 35

- Hollandse aspergesoep met beukenzwammetjes
- Malfatti, huisgemaakte gnocchi van spinazie, ricotta en parmezaanse kaas met saliebotersaus
- Amandel-perentaartje met crème fraîche

Heeft u een allergie of dieetwens? De keuken houdt er uiteraard rekening mee. Meerdere gerechten zijn vegan te bestellen. Onze zwarte brigade helpt graag met een passende wijn bij uw smaak en gerecht. Wijnarrangement: € 6 per glas. Extra brood € 2.

ZINDERING