

voorgerechten 11.5

- Salade van artisjok met hazelnoot, raketsla en vinaigrette (vegan)
- Makreel met aardappelsalade, crème fraîche en jalapeño peper
- Dun gesneden kalfspastrami met mayonaise van Aleppo-peper, gekleurde radijsjes en waterkers

soep 9.5

- Lentesoep van tuinbonen en doperwten met dukkah (vegan)

risotto 14.5

- Risotto met gerookte tofu, mierikswortel en veganistische kaas
- Risotto met langoustine, tomaat, knoflook, peterselie en parmezaanse kaas

hoofdgerechten 22.5

- Gepofte knolselderij met een mousseline, chips, spelt en jus (vegan)
- Gegrilde dorade van de bbq, citroenboter, bospeen, krielaardappels en botersaus
- Langzaam gegaarde sukade van Black Angus rund, polenta, jus, knolselderij en spek

special 35

- Simmentaler rib-eye van de BBQ met bordelaisesaus, groente van de dag en verse friet

extra 4

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

kaas 13.5

- Gorgonzola Dolce, La Fleur des Alpes en Reblochon de Savoie met kweeperengelei en zeezoutcrackers

nagerechten 9.5

- Gevallen warme stroopwafel met kardemom-kokosijs en gezouten karamelsaus
- Beschonken pruim met pure chocolademousse en pistache
- Friandises met koffie | thee | cappuccino

theatermenu: twee gangen 29, drie gangen 35

- Salade van artisjok met hazelnoot, raketsla en vinaigrette (vegan)
- Gepofte knolselderij met een mousseline, chips, spelt en jus (vegan)
- Gevallen warme stroopwafel met kardemom-kokosijs en gezouten karamelsaus

Heeft u een allergie of dieetwens? Onze koks houden er uiteraard rekening mee, we hebben een allergenenkaart ter inzage beschikbaar. Meerdere gerechten zijn vegan te bestellen. We helpen u graag met een passende wijn bij uw smaak en gerecht. Wijnarrangement: € 6 per glas. Extra brood € 2.

