

MENU

TO SHARE

- Wij raden 2 tot 3 gerechten per persoon aan - De keuken is geopend tot 21u -

Plankje Bruschetta (4st)

2x boschampionns/ricotta - 2x pompoen/groene mousse

Traaggegaarde spare ribs met krokante uitjes (4st)

Mañana's knolselder-Chorizo kroket met Ras el Hanout mayonaise

Suggestie tip: heerlijk in combinatie met een Tietje (blond bier)

Muhammara met pitabrood

Tapenade van roasted paprika, aubergine, walnoten & feta

Tijgergarnalen met pittige currysaus (3st)

Sticky kippenvleugeltjes met zoetzuur sausje (3st)

Flinterdunne plaatpizza

met broccoliroosjes, avocado, ricotta, romanesco & sugar snaps

Groene lizensalade met subtielgmarineerde tacorolletjes

Shakshuka met kippenmerguez en ei

Huisgemaakte falafel balletjes

Op een bedje van rode biet, met groene kruiden en een yoghurt sausje

Butternut-pompoentartaar met zwarte look & sjalot

Zoete aardappelfrietjes met BBQ saus

Verse hummus met warme seizoensgroenten

Traaggegaard buikspek met glasnoedels

met paksoi, lente-ui en beukenzwammetjes

Mañana's courgette frietjes met honing en feta

Gekneusde patatjes met mierikswortel-mayonaise

Rode bietensalsa met tahini en geitenkaas

Gevulde Portobello champignon

Met gerookte venkel, notenmix en paddenstoelen-consommé

SIDE DISH

Portie gegrilde seizoensgroenten

Puree met prei en gebakken look

Orzo pasta met verse tomatensaus en zwarte olijven

DESSERT

Nutella bol met seizoensfruit, vruchtencoulis & munt

Dadelbrownie met smeuïge chocolade-espuma van Baileys

SUGGESTIE

TO EAT

Lams Tajine met pruimen

Met ramenar – oerwortel – ei & geroosterde sesamzaadjes

Kip Tajine

Met jonge wortel – aardappelen – prinsessenboontjes – ui & olijven

Papardelle met ragout in rodewijnsaus

Met selder – parmezaan – krokantje van parmaham

Rode poon met parelcouscous

Gevulde bolcourgette – huisgemaakte bisque van garnalen – salad pea

DESSERT

Mascarpone met huisbereide Appel sorbet

Huisbereide Granny Smith sorbet – afwerking met krokantje van Napoleon bonbons