

LUNCHKAART

12:00u - 16:00u

SOEPEN

SOEP VAN HET MOMENT

Wisselende soep | Broodje | Roomboter

8

BROOD

BROODJE CARPACCIO

Rundvlees 100gr | Honing-mosterdsaus | Balsamico crème | Pesto | Pijnboompitten | Knapperige parmezaan | Rucola

16

BROODJE BURRATA

Cherrytomaat | Harissa | Geroosterde macadamia | Pesto

16

TOSTI'S

BOEREN TOSTI

Ham | Kaas | Ketchup

8

KINDER TOSTI

Ham | Kaas | Ketchup

6,5

FOCACCIA TOSTI

Mozzarella | Tomaat | Pesto

8

BURGERS

CAJUN KIPBURGER

Brioche | Koolsla | Augurk | Cheddar | Chili-knoflooksaus

19

SMASH BURGER

Brioche | Rundvlees 200gr. | Cheddar | Augurk relish | Chef's burgersaus

19

EI-GERECHTEN

UITSMIJTER

3 eieren | Optie: ham/kaas

11



DINERKAART

Vanaf 17.00u

Alle voorgerechten worden standaard geserveerd met brood en roomboter.

BROODPLANK

Huisgemaakt desembrood en Italiaanse gefermenteerde focaccia met een dip naar keuze:

- Hummus met krokante kikkererwten
- Selderij-yoghurdip met Granny Smith appel en krokante tuinbonen
- Muhammara met granaatappeldressing en geroosterde walnoten

8

VOORGERECHTEN

SOEP VAN HET MOMENT

Wisselende soep | Broodje | Roomboter
8

BRUSCHETTA

Knoflookbrood | Cherrytomaatjes | Basilicum | Aioli
9

RUNDERCARPACCIO

Rundvlees 100gr | Honing-mosterdsaus | Balsamico crème | Pesto | Pijnboompitten | Knapperige parmezaan | rucola
16

BURRATA

Cracker | Cherrytomaat | Harissa | Geroosterde macadamia | Pesto
14

GAMBA'S EB&VLOED

Romige knoflooksaus | 6st
14

GEBAKKEN CAMEMBERT

Bospaddenstoelen | Truffeltapenade | Gegrild brood
16



Onze wijnsuggestie: Esprit de Grenache
Fruiting en elegant, verzacht de romigheid van de kaas door het contrast tussen fruit en romigheid.

GEGRILDE OCTOPUS

Baba ganoush | Oesterzwam | Granaatappel crème
19

PASTA BAR ITALIAANSE STIJL

LINGUINE DI MARE

Mosselen | Gamba's | Vongole | Calamari | Kappertjes | Groenten | Romige inktvissaus
25



Onze wijnsuggestie: MiP Classic Blanc (Vermentino)

Licht en aromatisch, versterkt de frisse, zilte tonen van zeevruchten door de frisse zuren en minerale tonen.

PACCHERI AGLIO

Gamba's | Romige knoflooksaus
22

CASARECCE PESTO

Romige pesto | Groenten | Pijnboompitten | Kip / (optie vega) 
18



Onze wijnsuggestie: MiP Classic Rosé

Bloemig en kruidig, sluit mooi aan bij de groene pesto om de kruiden en frisse smaken te accentueren.

CLASSIC LASAGNE BOLOGNESE

16





Bijgerechten worden niet standaard geserveerd om voedselverspilling te verminderen.
Bestel ze apart voor een bewuste en duurzame eetervaring!

HOOFDGERECHTEN

CAJUN KIPBURGER

Brioche | Koolsla | Augurk | Cheddar | Chili-knoflooksaus

19

SMASH BURGER

Brioche | Rundvlees 200gr. | Cheddar | Augurk relish | Chef's burgersaus

19

ROODBAARS

Artisjok-zeekraal salade | Zalm kaviaar | Bisque beurre blanc

24



Onze wijnsuggestie: L'Auréole Blanc Sauvignon combard

Frisse citrus die de zilte vis en kaviaar in balans brengt om de zoutige tonen te temperen.

GAMBA'S EB&VLOED

Romige knoflooksaus | 12st

24

OSSENHAAS

Risotto | Eendenlever | Bospaddestoelen paté | Chocolade-madeirajus

34



Onze wijnsuggestie: Solenne Primitivo Negroamaro

Rijp donker fruit en zachte tannines die perfect aansluiten bij de rijke jus en eendenlever door de harmonie met volle smaken.



- BIJGERECHTEN -

De bijgerechten zijn geschikt voor circa twee personen.

FRITES MET SAUS 4,5 ✓

GEMENGDE SALADE 4,5 ✓

ZOETE AARDAPPELFRITES 8 ✓
Truffelmayo | Parmezaan

CRINKLE-FRITES 8
Chorizo | Cheddarsaus



DESSERT

AFFOGATO

Dubbele espresso | Vanille-ijs

9

HUISGEMAAKTE TIRAMISU

Espresso | Mascarpone | Savoiardi | Cacaopoeder | Geroosterde hazelnoten

9

MILLE-FEUILLE

Banketbakkersroom | Romige karamelsaus | Pistache-ijs

10

CHOCOLADE MOELLEUX

Witte chocolade kastanje lavacake | Bosbessensaus | Granny Smith appel-ijs

10