

3-course
menu



English

Starter

Tomatoes from Osdorp with feta cream	v
Roasted beetroot with hazelnut and spring onion	vv
Octopus terrine with potato salad	

Main

Lamb stew with red cabbage	
Roasted pointed cabbage with butter sauce	v
Salmon with asparagus, sea lavender and peas	

Alternative: côte de boeuf with bearnaise sauce and fries
(2 persons) +20

Dessert

Strawberry curd	v
Bread pudding with caramel sauce	v

Extra

Bread & butter	+4.5
Fries	+4.5
Green salad	+4.5

v = Vegetarian vv = Vegan

Vegetarian, vegan and/or do you have any allergies? Please let us know.

When possible we use fair trade, bio and regional ingredients for our dishes.

3-gangen
menu



Nederlands

Voor

Tomaatjes uit Osdorp met fetacrème	v
Geroosterde bietjes met hazelnoot en bosui	vv
Octopus terrine met aardappelsalade	

Hoofd

Lamsstoof met rodekool	
Geroosterde spitskool met botersaus	v
Zalm met asperges, lamsoor en doperwtten	

Alternatief: côte de boeuf met bearnaisesaus en friet
(2 personen) +20

Na

Aardbeien hangop	v
Broodpudding met karamelsaus	v

Extra

<i>Brood & boter</i>	+4,5
<i>Friet</i>	+4,5
<i>Groene salade</i>	+4,5

v = Vegetarisch vv = Vegan

Vegetarisch, vegan en/of heb je last van allergiën? Laat het ons weten.

Wanneer mogelijk gebruiken wij fair trade, bio en regionale producten voor onze gerechten.