

3-course  
menu



English

## Starter

Roasted zucchini with curry and sunflower seed cream vv  
Veal sukade with mackerel mayonnaise and pickles  
Smoked salmon with lettuce and dill mayonnaise

## Main

Cauliflower with cheese cream and rye bread v  
Slip sole with capers, parsley and lemon  
Steak with herb butter

Alternative: Entrecôte double (500GR) with herbs butter and fries  
(2 persons) +20

## Dessert

Strained yoghurt with rhubarb

## 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.*



## Voor

Geroosterde courgette met kerrie en zonnebloempit crème vv  
Kalfssukade met makreelmayonaise en augurkjes  
Gerookte zalm met kropsla en dillemayonaise

## Hoofd

Bloemkool met kaascrème en roggebrood v  
Sliptong met kappertjes, peterselie en citroen  
Biefstuk met kruidenboter

Alternatief: Entrecôte double (500GR) met kruidenboter en friet  
(2 personen) +20

## Na

Hangop met rabarber

## Extra

*Brood & boter +4,5*

*Friet +4,5*

*Groene salade +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.*